Chef de quart (superviseur des services alimentaires)

Job ID
10079

Gestion Ajjaro inc.

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.youthjob.ca/jobs/10079

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
900, Boul. Vachon, Sainte-Marie, QC| Quebec	06-07-2026	02-01-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Entre 18,60$ et 20,60 $ / heure	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

GESTION AJJARO INC., qui opère des restaurants McDonald's dans la région Chaudière-Appalaches, est à la recherche de chefs de quart pour joindre son équipe. Intéressé? Envoyez votre CV par courriel: janie.ross@post.mcdonalds.ca

Job Description

RESPONSABILITÉS:

- Veiller à ce que les repas et le service respectent les normes de contrôle qualité
- Établir les horaires de travail
- Estimer les quantités et commander les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation des repas
- Superviser le personnel et gérer les équipes
- Veiller au respect des normes de sécurité alimentaire
- Former le personnel et être responsable du système de formation

CONDITIONS D'EMPLOI

- Permanent / temps plein
- 40 heures semaine
- Horaire : Variable - jour, soir, fin de semaine (en rotation).
- Vacances : 2 semaines

AVANTAGES SOCIAUX:

- Assurance invalidité
- Assurance dentaire
- Assurance maladie complémentaire

AUTRES EXIGENCES:

- Les études : Diplôme d’études secondaires ou postsecondaires, un atout
- L'expérience de travail : 12 mois d'expérience en restauration rapide.
- Langues : Parler français ou anglais.

Downloaded from youthjob.ca on 15-11-2026