Superviseur en restauration rapide

McDonald's

Job ID
10504

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.youthjob.ca/jobs/10504

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
8925 Boul. Lacroix, Saint-Georges, QC| Quebec	18-08-2026	14-02-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 18,60 $ - 23,60 $/H	2 years to less than 3 years	No degree, certificate or diploma

Job Details

Titre d'emploi: SUPERVISEUR RESTAURATION RAPIDE -CHEF DE QUART

Tâches:
Superviser les opérations durant les quarts de travail pour assurer le bon fonctionnement du restaurant.
Participer aux tâches opérationnelles : caisse, cuisine, service à l'auto, etc.
Diriger, motiver et encadrer l'équipe afin d'atteindre les objectifs de performance, de qualité et de service.
Gérer les horaires, les pauses et les affectations de tâches du personnel durant le quart.
Assurer la conformité aux normes de sécurité alimentaire, d'hygiène et de santé et sécurité au travail.
Offrir un excellent service à la clientèle en répondant aux besoins des clients rapidement et efficacement.
Gérer les situations problématiques et résoudre les conflits au besoin.
Préparation des aliments et des divers produits
Comptez les caisses
Toutes autres tâches connexes.

Conditions d'emploi:
Poste permanent – temps plein 30-40h/semaine
Horaire : Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine
Vacances: Selon les normes de la CNESST

Langue de travail:
Langue parlée: Français et/ou Anglais
Langue écrite: Français et/ou Anglais

Salaire:
Salaire: 18,60 $ - 23,60 $/H

Avantages sociaux:
Assurance vie
Assurance maladie-complémentaire
Assurance invalidité

Assurance dentaire
Régime de retraite
Télémédecine
Repas payé
Uniformes

Lieu de travail:
Saint-Georges, QC

Compétences requises:
Leadership
Autonomie
Tolérance au stress

Formation: Aucun certificat, diplôme ou grade
Expérience professionnelle: 2 à moins de 3 années d’expérience.

Soumettez votre demande
Adresse postale: 8925 Boul. Lacroix, Saint-Georges Québec G5Y 5E2
Numéro de téléphone: 418-529-8538
Courrier électronique: andreanne.lacroix@post.mcdonalds.ca
Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte

Job Description

Tâches :
Superviser les opérations durant les quarts de travail pour assurer le bon fonctionnement du restaurant.
Participer aux tâches opérationnelles : caisse, cuisine, service à l’auto, etc.
Diriger, motiver et encadrer l’équipe afin d’atteindre les objectifs de performance, de qualité et de service.
Gérer les horaires, les pauses et les affectations de tâches du personnel durant le quart.
Assurer la conformité aux normes de sécurité alimentaire, d’hygiène et de santé et sécurité au travail.
Offrir un excellent service à la clientèle en répondant aux besoins des clients rapidement et efficacement.
Gérer les situations problématiques et résoudre les conflits au besoin.
Préparation des aliments et des divers produits
Comptez les caisses
Toutes autres tâches connexes.

Downloaded from youthjob.ca on 15-11-2026