



Superviseur de Restaurant

Sommaire du poste

Référence du poste : A&W.Sup

Horaire de travail : 40 heures semaines

Nombre de poste(s) à combler : 05

Quart de travail : Jour, Soir, Nuit

Salaire : 14.50 \$ / heure

Présentation

Avec plus de 850 restaurants à travers le pays, A&W est la deuxième plus importante chaîne de restaurants à hamburgers au Canada et celle qui connaît la plus forte croissance. Nous sommes fières de servir de délicieux burgers, des rondelles d'oignon faites à la main et des bocks givrés de notre fameuse Root Beer A&W® depuis 1956.

Notre équipe:

Notre Famille opère présentement 10 restaurants situés dans différentes régions de l'Estrie, Centre du Québec et Montérégie. Nous sommes en pleine expansion et nous ouvrirons plusieurs autres restaurants dans la prochaine année. Notre mission est de créer une excellente expérience pour nos invités. Mais celle-ci ne peut être réalisée sans que l'expérience de nos employés soit tout aussi exceptionnel.

Tu es une personne allumée et énergique, tu aimes les gens et la restauration et tu as le goût de nous aider à ré-inventer le restaurant à service rapide. Viens te joindre à une équipe gagnante pour qui le climat de travail est une priorité.

Description

À titre de **Superviseur**, sous la responsabilité du Gérant Adjoint ou Gérant, vos principales responsabilités seront d'assurer une excellente expérience aux invités en veillant à ce que l'équipe dépasse les attentes à chaque visite. Le ou la superviseur(e) de quart dirige son équipe afin qu'elle s'occupe d'abord des invités et qu'elle leur offre un service amical et attentionné afin de les fidéliser. De plus, tu veilleras à ce que l'équipe contribue au respect des normes d'exploitation d'A&W dans le restaurant et à l'obtention de résultats financiers prévus pour son quart. Tu veilleras aussi à ce que ton équipe travaille avec empressement, enthousiasme et excellence. Le climat de travail sain et harmonieux entre tous sera aussi une de tes priorités.

Exigences

Niveau d'études

DEP / BTS ou plus

Années d'expérience

2 – 3 années
en restauration

Langues écrites

Français : Avancé

Langues parlées

Français : Avancé
Anglais : Intermédiaire
(atout)





Principales responsabilités:

- Créer un climat quotidien exceptionnel pendant votre quart de travail en favorisant des progrès réguliers dans l'atteinte des objectifs de climat d'A&W.
- Aider la direction à créer une équipe hautement performante.
- Voir à ce que les invités aient une expérience exceptionnelle en mettant leurs besoins au premier plan.
- Voir aux activités du restaurant pendant votre quart.
- Assumer la responsabilité des résultats financiers pendant votre quart.
- Résoudre les problèmes et rédiger les rapports pour toute question dont vous êtes responsable concernant le restaurant, le personnel et les invités, conformément aux politiques du restaurant.

Les qualités requises ou compétences exigées:

- Nous cherchons des personnes qui partagent les valeurs d'honnêteté, de transparence et de travail d'équipe;
- Un leadership positif;
- Connaissance word et excel, Google suite;
- S'exprimer bien en français;

Expériences et formation nécessaires:

- Formation en gestion ou similaire pertinente DEP / BTS ou plus (Hôtellerie et Restauration)
- 2 - 3 année d'expérience dans la restauration
- Compétence à tous les postes du restaurant
- Service aux invités de premier ordre
- Expérience en leadership, dont la capacité de diriger
- Capacité d'apprendre rapidement et fortes habiletés interpersonnelles
- Capacité de travailler en équipe
- Bonnes aptitudes à communiquer
- Capacité d'accomplir plusieurs tâches à la fois
- Compétences de base en mathématiques





Ce que nous offrons

- Programme de bonification selon performance du restaurant.
- Assurance collective.
- Programme développement personnel et gestion.
- Rabais sur le repas en restaurant.
- Uniformes Fournis.

Pour postuler

Veillez soumettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@sded.ca

Il est important d'indiquer la référence du poste dans l'objet de votre courriel autrement votre candidature ne sera pas acceptée :

Référence du poste : A&W.Sup