



Profil d'emploi

McDonald's Ste-Agathe
690 Rue Principale E, QC-117,
Sainte-Agathe-des-Monts, QC J8C 1L3

CHEF DE QUART DE NUIT

Objectif du poste

Gérer le personnel, les produits et l'équipement afin d'atteindre des niveaux exceptionnels de QSP et V et des résultats optimum durant son quart de travail. La clientèle cible comprend les équipiers et les clients.

Principales responsabilités

En plus de respecter les politiques et les marches à suivre de McDonald's, les principales responsabilités comprennent entre autres :

Personnel

- Démontrer et renforcer les comportements de leadership et les pratiques minimales relatives au personnel (uniformes, horaires des équipiers, séances de communication, etc.) requis pour obtenir de l'engagement des équipiers et des autres chefs de quart.
- Exécuter tous les plans fixés afin d'accroître la loyauté, la satisfaction et la fierté des employés envers McDonald's.
- Connaître et renforcer les politiques sur le personnel, les lois du travail et les marches à suivre de sécurité et les enseigner aux équipiers.
- Se perfectionner, partager ses connaissances et son expérience, former et coacher les équipiers.
- Participer aux évaluations de rendement des équipiers.

QSP/Accroissement des ventes

- Maintenir les normes critiques pour la qualité des produits bruts et finis, la qualité et la rapidité du service et la propreté et l'aseptisation.
- Servir de modèle pour tous les postes d'équipiers et de préposés à l'entretien.
- Exécuter des plans fixés pour améliorer la satisfaction du client et accroître sa loyauté.
- Utiliser efficacement les outils de planification de quart pour maximiser le QSP et assigner les équipiers selon la demande. Préparer le changement de quart avec le/la gérant/e suivant/e.
- Gérer le quart ou des aires sans supervision.
- Appuyer efficacement les activités de marketing et les promotions pour maximiser le potentiel de ventes.

Sécurité et aseptisation

- Exécuter, renforcer et gérer correctement toutes les exigences et les pratiques en matière d'hygiène alimentaire et d'aseptisation.
- S'assurer que les marches à suivre en matière de sécurité sont respectées.

Bénéfices

- Contrôler les coûts de main-d'œuvre, les pertes et l'argent comptant tout en gérant le quart ou les aires.
- Élaborer et faire du suivi des plans d'action relativement aux bénéfices.

Administration

- S'assurer que les politiques et marches à suivre en matière de personnel sont respectées (pauses, repas des employés, reconnaissance, etc.).
- Respecter les marches à suivre relatives à la sécurité et la vérification des dépôts et du coffre-fort.
- Maintenir des dossiers sur la sécurité et porter aux dossiers des employés les réalisations et les rendements.
- Effectuer les tâches administratives qui lui sont assignées.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Horaire variable
- Uniforme fourni
- Repas payé pendant le temps de travail
- Formation
- Possibilité d'avancement
- Assurances collectives pour les temps plein
- Période de repas payée
- Évaluation 2 fois/année
- Augmentation de salaire en fonction du rendement
- Salaire 15.10\$/heure + prime de nuit de 1,50\$ pour un total de 16,60\$/heure

POUR POSTULER :

Venez porter votre candidature directement au restaurant (McDonald's Ste-Agathe) ou envoyez votre curriculum vitae à simon.germain@post.mcdonalds.ca