



**9185-0321 Québec inc.**

**McDonald's de la Porte du Nord, St-Sauveur,  
Ste-Agathe, Mont-Tremblant, Mont-Laurier et Maniwaki**

**Leader de quart - Temps plein ou temps partiel**

Tu veux un rôle où tu peux inspirer ton équipe, gérer un restaurant et créer une expérience client exceptionnelle? Nous recrutons des leaders pour nos restaurants, prêts à faire la différence pour les clients et la communauté.

**Ce qu'on offre**

- Horaires flexibles : choisis tes quarts selon tes disponibilités
- Salaire débute à 18.60\$ de l'heure et peut être revu selon ton expérience
- Augmentation salariale chaque année
- Formation payée et possibilités de perfectionnement
- Cadeau à chaque anniversaire d'embauche
- 50% de rabais dans tous les McDo + repas gratuits pour les quarts de plus de 5h
- Possibilités d'avancement et développement professionnel
- Milieu inclusif, respectueux et sécuritaire

**Ce que tu feras**

- Superviser, coordonner et établir l'horaire des activités du personnel qui prépare, répartit et sert les aliments ;
- Établir des méthodes afin de respecter les horaires de travail ;
- Assurer la formation du personnel pour ce qui est de leurs tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité ;
- Partager ses connaissances et son expérience aux équipiers ;
- Réceptionner les aliments et les fournitures nécessaires pour la préparation des repas;
- Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes ;
- Préparer et cuisiner la nourriture avec les équipiers ;
- Répondre aux clients et effectuer des transactions à la caisse ;
- Maintenir les normes critiques pour la qualité des produits bruts et finis, la qualité et la rapidité du service et la propreté des lieux ;
- Respecter les politiques et les marches à suivre de l'entreprise;
- Partager ses connaissances et son expérience aux équipiers;
- Assurer la qualité des aliments et du service, en conformité avec les normes établies et toutes autres tâches connexes.

**Ce qu'on recherche**

- Leadership naturel et sens des responsabilités
- Attentes élevées pour soi et pour l'équipe, capacité à résoudre les problèmes avec confiance
- Priorité au personnel : une culture positive crée des employés engagés et des clients satisfaits
- Expérience en restauration ou commerce de détail appréciée, mais ce qui compte le plus est ton authenticité et ton attitude

**À savoir**

Le rythme peut être rapide, mais tu seras formé pour réussir. Tu travailleras avec une équipe motivée et développeras des compétences utiles pour toute ta vie.

**Postule en restaurant ou envoie ton CV à [simon.germain@post.mcdonalds.ca](mailto:simon.germain@post.mcdonalds.ca)**