



## **Titre du poste**

**Gérant des opérations**

## **Description de l'entreprise**

La P'tite Bouffe est une entreprise familiale qui prit racine en 1982 à St-Alphonse-Rodriguez. Restaurant de type casse-croûte, La P'tite Bouffe se démarque par ses valeurs qui sont d'utiliser des ingrédients frais et de qualités et d'offrir un service chaleureux et rapide. Pour voir l'historique du restaurant : <https://laptitebouffe.com/historique/>

## **Résumé du rôle et des attentes**

Le gérant d'un restaurant de fast-food est responsable de la gestion quotidienne des opérations du restaurant. Cela comprend la supervision du personnel, la gestion des stocks et des approvisionnements, la gestion des budgets et des finances, l'entretien du restaurant, l'attraction de nouveaux clients et la satisfaction des clients existants. Le gérant doit également veiller à ce que le restaurant soit conforme aux normes de sécurité et d'hygiène alimentaire. En général, le gérant doit s'assurer que le restaurant fonctionne efficacement et de manière rentable.

Il n'y a pas de formation ou d'études spécifiques requises pour devenir gérant d'un restaurant de fast-food. Cependant, un diplôme d'études secondaires ou un diplôme d'études postsecondaires en gestion d'entreprise ou en gestion de restaurant peut être utile pour obtenir un poste de gérant. De nombreux employeurs recherchent également des candidats ayant de l'expérience dans le domaine de la restauration. En général, un gérant de restaurant de fast-food doit avoir une combinaison de formation et d'expérience pour être compétent dans les tâches de gestion quotidiennes du restaurant.

## **Responsabilités :**

- Responsable des opérations du restaurant en cuisine
- Responsable de la préparation hebdomadaire
- Responsable de l'approvisionnement
- Responsable des horaires en cuisine
- Responsable de la formation, l'intégration et de l'évaluation des nouveaux employés

## **Tâches :**

- Planifier la préparation des aliments
- Faire les commandes
- Faire les horaires en cuisine
- Respecter le budget pour le coût de main d'œuvre
- Faire l'inventaire mensuel (commis de cuisine)
- Superviser le service
- Former et intégrer les employés dans les critères établies par la direction

- Planifier l'entretien de la cuisine
- Occuper les postes manquants
- Aide au recrutement
- Passer les entrevues
- Tenir des rencontres ponctuelles avec les employés
- Support de l'équipe lors des périodes achalandées

**Compétences requises :**

- Diplôme d'étude secondaire
- Diplôme d'étude post-secondaire en gestion d'entreprise ou en gestion de restauration (**un atout**)

**Habilités :**

- Compréhension orale
- Habileté verbale
- Raisonnement déductif
- Organiser de l'information
- Facilité en calcul de base

**Connaissances et qualités :**

- Leadership
- Connaissance en administration et gestion
- Connaissance et gestion de personnel et ressources humaines
- Capacité à travailler en équipe
- Engagement
- Sens de l'initiative
- Tolérance au stress

**Atout :**

- Agendrix
- Restock
- Véloce
- Gmail

**Horaires et rémunération :**

Minimum de 40 par semaine

Disponibilité la fin de semaine

Quart de jour et de soir

Salaire de départ : 50 000\$ (**à discuter selon expérience**)

**POSTULEZ EN QUELQUES  
SECONDES!**

**CLIQUEZ**

