

Titre du poste : Assistant gérant

Notre offre

Travailler avec nous signifie que vous aurez l'occasion d'apprendre en travaillant, d'avoir un horaire flexible et de travailler dans un environnement sécuritaire et inclusif. Ce que cela signifie en pratique :

- Bénéficier des assurances collectives médicales et dentaires (seulement employé temps plein)
- Trois (3) journées mobiles en plus des vacances et autres jours fériés
- Accès à des occasions de formation et de perfectionnement de vos compétences qui vous feront progresser
- Avoir accès à un programme de boni au rendement très avantageux
- Dépense pour l'utilisation du cellulaire
- Rémunération globale comprenant des rabais, des programmes de motivation et des avantages en reconnaissance de votre travail
- Obtenir un rabais de 50% sur les produits alimentaires dans les restaurants McDonald's du Canada participants
- Repas payés durant quart de travail
- Avoir accès à un programme de bourses d'études
- Obtenir des uniformes gratuits
- Heures et horaire flexibles qui conviennent à vos besoins, dans les collectivités partout au Canada

Ce que l'on recherche (prérequis) :

- Parler français ou anglais ;
- Détenir au minimum de 2 années d'expériences en gestion et en restauration.
- Cours de premiers soins (Atout)
- Certification MAPAQ (Atout)

Objectif du poste

Recruter, diriger et perfectionner le personnel afin d'atteindre des niveaux exceptionnels de QSP et V, d'accroître les ventes et de contrôler les coûts pour obtenir des résultats optimaux dans un/des domaine/s de responsabilité. La clientèle cible comprend les équipiers, les chefs de quart 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 l'engagement des équipiers et des membres de l'équipe de gestion.
- 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.
- Recruter, choisir et maintenir en fonction un nombre optimum d'équipiers et de chefs de quart qui ont à cœur la satisfaction du client.

- Diriger le perfectionnement et la formation des équipiers et des chefs de quart, incluant l'intégration initiale et de suivi des nouveaux équipiers.
- Préparer et présenter les évaluations de rendement selon des buts et objectifs définis pour les employés désignés en temps opportun.

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 dans l'atteinte des normes de rendement pour tous les postes d'équipiers et les 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 promotions nationales et régionales pour maximiser le potentiel de ventes.
- Appuyer des plans de marketing local pour maximiser le potentiel de ventes.
- Préparer des horaires efficaces afin d'accroître les ventes pendant toutes les parties de la journée.
- Aider à diriger le lancement en restaurant des nouveaux produits et nouvelles marches à suivre.

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 rubriques de l'état des résultats qui lui sont assignées.
- Contrôler les coûts de main-d'œuvre, les pertes, 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 quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles.