

Titre du poste : Chef de quart

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)
- Accès à des occasions de formation et de perfectionnement de vos compétences qui vous feront progresser
- 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 moins 1 an d'expérience en gestion et en restauration.
- Cours de premiers soins (Atout)
- Certification MAPAQ Atout)

Aperçu

Le gérant de quart doit faire preuve de leadership envers les équipiers et les autres gérants durant le quart pour s'assurer que les demandes des clients sont prises en compte et qu'un Q.S.P. exceptionnel leur est offert.

Le gérant de quart planifie chaque quart, mène des caucus préquart instructifs et énergiques, énergise l'équipe et surveille le rendement tout au long du quart, entreprend les actions nécessaires pour répondre aux demandes des clients tout en s'assurant que l'équipe respecte les normes de McDonald's. Il demeure également attentif à la santé, à la sécurité et à la rentabilité et communique avec le prochain gérant de quart pour l'aider à préparer son quart. Le gérant de quart est également responsable d'atteindre les cibles durant ses quarts et doit aider les départements qui lui sont assignés à atteindre leurs cibles.

Mesures du rendement

Passer en revue le bulletin du restaurant pour déterminer les mesures du rendement annuelles pertinentes

Ventes et nombre de clients (réels c. prévus)	Remplir les F.C.P. et exécuter les tâches d'entretien préventif et de nettoyage assignées
Remplir la Liste de vérification quotidienne de l'hygiène alimentaire	Remplir les listes de vérification préquart
Encaisse (+/-)	% des pertes de produits bruts et finis
Cible/s du service-au-volant applicable/s	Chemins de contrôle effectués

Cible/s du service applicable/s	
---------------------------------	--

Responsabilités – SYSTÈMES PRIMAIRES

PRODUCTION

- Surveiller et coacher pour assurer le respect des marches à suivre de la production
- Surveiller les niveaux de l'unité de conservation
- Surveiller l'unité de conservation pour assurer le respect des temps de retenue
- Surveiller la qualité des produits préparés

SERVICE

- Surveiller et coacher pour assurer le respect des marches à suivre du service et des comportements de l'expérience-client
- Recueillir les commentaires des clients lors des chemins de contrôle
- Noter dans le registre les plaintes des clients et les mesures prises
- Appliquer le processus de récupération des clients au besoin

GESTION DE QUART

- Passer en revue les prévisions du nombre de clients et de ventes
- Remplir la liste de vérification préquart
- Créer le plan de répartition (outil de préparation de quart)
- S'entendre sur les cibles du quart durant les caucus préquart avec les gérants des aires ; effectuer le suivi de l'exécution du plan
- Tenir chaque jour des caucus de quart
- Gérer à partir du poste d'observation
- Déterminer les zones de danger, diagnostiquer et offrir des directives et du coaching
- Effectuer un chemin de contrôle du Q.S.P. au moins une fois par heure
- Discuter avec les clients durant les chemins de contrôle
- Maintenir/répartir le personnel selon le Guide de répartition
- Effectuer le suivi des tâches primaires et secondaires des équipiers et des gérants

Responsabilités – SYSTÈMES DE SOUTIEN ET DE GESTION

SALUBRITÉ

- Remplir et vérifier la Liste de vérification quotidienne de l'hygiène alimentaire
- Surveiller les marches à suivre d'hygiène alimentaire durant le quart

COMMUNICATIONS INTERNES

- Lire les messages du bureau des gérants et/ou du journal de communication des gérants
- Communiquer avec le gérant en poste et déterminer les tendances et les occasions d'amélioration des ventes
- Communiquer les cibles de quart et les objectifs à tous les membres de l'équipe
- Surveiller et communiquer les progrès relatifs aux cibles tout au long du quart et énergiser l'équipe pour les atteindre
- Communiquer les résultats et les occasions d'amélioration au prochain gérant

GESTION DE L'INVENTAIRE

- Maintenir les niveaux des stocks pour 24/2, recevoir les produits et vérifier l'exactitude des commandes ainsi que la qualité et l'état des produits
- Effectuer le suivi des pertes de produits bruts et finis à chaque quart

PRATIQUES D'EMPLOI

- S'assurer que les normes touchant l'apparence des équipiers sont respectées
- Coordonner les pauses des équipes
- Faire respecter toutes les lois applicables au travail et à l'embauche ainsi que les politiques de McDonald's

ENTRETIEN PRÉVENTIF ET ENTRETIEN QUOTIDIEN/PROPRETÉ

- Identifier et résoudre les problèmes d'équipement et ceux reliés au bâtiment ainsi que les activités non planifiées
- Vérifier l'exécution/le suivi des tâches de nettoyage
- Vérifier l'exécution/le suivi des tâches d'entretien préventif

SANTÉ ET SÉCURITÉ

- S'assurer que les contrôles des caisses sont en place pour le quart (contenu du coffre-fort, écumages des tiroirs-caisses, dépôts, encaisse +/-)
- Vérifier le bon fonctionnement de l'équipement de sécurité
- Veiller au maintien d'un environnement sécuritaire durant le quart
- Se servir d'une méthode d'ouverture et de fermeture par étapes
- Faire respecter toutes les lois et les politiques applicables

ÉTABLISSEMENT DES HORAIRES (ÉQUIPIERS)

- Passer en revue l'horaire des équipiers pour assurer une bonne dotation en personnel selon la demande
- S'assurer que les contrôles de la main-d'œuvre sont en place chaque heure, chaque quart
- Offrir du feed-back au gérant responsable de l'établissement des horaires sur l'efficacité de l'horaire

FORMATION DES ÉQUIPIERS

- Effectuer le suivi des F.C.P. et de la formation
- Passer en revue les besoins en formation des équipiers travaillant durant le quart
- Surveiller l'exécution du plan de formation de quart
- Surveiller l'exécution des comportements de l'expérience-client et les passer en revue avec le gérant responsable de l'expérience-client