



## OFFRE D'EMPLOI GÉRANT ET PRÉPOSÉ AU COMPTOIR

---

---

### CONDITIONS DE TRAVAIL :

**Nombre de poste(s) à combler : 4**

**Salaire :** À discuter

#### **Horaire :**

- Temps plein
- Temps partiel
- Jour
- Soir
- Fin de semaine
- Permanent

**Nombre d'heures : 15 à 40 heures / semaine**

### Définition du poste gérant

Remplacer le propriétaire, être ses yeux et offrir un excellent service

Être disponible en tout temps sur tous les quarts de travail

Être joignable en tout temps et se déplacer au besoin au restaurant

Planifier, organiser et diriger l'équipe afin d'assurer le maintien des standards, de la qualité du service et des produits offerts aux clients

Engager et former et congédier au besoin son personnel

Avoir comme objectif d'augmenter les ventes et la satisfaction du client

Offrir une expérience unique à chaque client, créer le WOW !

- HONNÊTE
- PONCTUEL
- DISPONIBLE
- TRAVAIL D'ÉQUIPE
- ENTREGENT
- SOURIRE

NOUS DEMANDONS UNE DISPONIBILITÉ  
JOUR, SOIR ET FIN DE SEMAINE SUR ROTATION.  
SALAIRE COMPÉTITIF  
ASSURANCES  
RABAIS IMPORTANTS SUR LES REPAS  
UNIFORME FOURNI

---

### **Le PRÉPOSÉ AU COMPTOIR**

Accueille et sert nos clients, prépare les aliments, veille à la salubrité des aliments et au respect des normes d'hygiène. Il peut aussi de s'occuper de certaines tâches connexes légères. Il possède d'excellentes aptitudes en service à la clientèle de qualité.

### **TÂCHES ET RESPONSABILITÉS :**

- Se montre aimable et serviable en accueillant nos hôtes et en préparant leurs commandes.
- Démontre une compréhension complète des produits au menu et peut les expliquer avec exactitude à nos hôtes.
- Utilise le système et la caisse enregistreuse du point de vente pour consigner la commande et calculer le montant de la facture. Encaisse le paiement de la facture et rends la monnaie à nos hôtes.
- Exécute les procédures de gestion adéquates pour tous les types de paiements, pains, etc., au cours de son quart de travail.
- Prépare les aliments avec soin, selon la formule et en temps voulu.
- Vérifie l'approvisionnement des produits dans le comptoir à ingrédients et réapprovisionne de façon à ne manquer de rien durant son quart de travail.
- Comprend et se conforme aux normes appropriées en matière de manipulation des aliments, de salubrité et d'hygiène lors de la préparation des aliments, du service et du nettoyage.
- Nettoie et entretient toutes les zones du restaurant de façon à projeter une image de propreté. Comprend et se conforme à la méthode de nettoyage en trois temps.
- Comprend et adhère à toutes les normes de qualité, formules et procédures.

### **PROFIL RECHERCHÉ :**

Formation

Expérience : Pour le poste de GÉRANT, une expérience en restauration sera considérée comme un atout

Qualités / Aptitudes

## **IDENTIFICATION DE L'EMPLOYEUR**

**Nom de l'entreprise : RESTAURANT SUBWAY**

**Adresse complète : 350 AVENUE ST-LAURENT, LOUISEVILLE. QC. J5V-1K3**

**Téléphone : 819-228-6866**

### **FAÇON(S) DE POSER VOTRE CANDIDATURE :**

**VOUS POUVEZ POSTULER DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE EMPLOI AU :**

**emplois@legrouperestosbegin.com**

**Date de parution de l'offre d'emploi : DÈS QUE POSSIBLE**

**Date limite pour postuler : AUCUNE**

**Date d'entrée en fonction : DÈS QUE POSSIBLE**