

Description de poste

Profil du poste

Titre du poste : Adjointe aux opérations / Saisonnier (avril à novembre)

Service : Direction de la restauration

Relève de (titre du poste) : Directeur de la restauration

Sommaire du poste

Sous l'autorité du Directeur de la restauration, l'adjoint du service alimentaire a comme principales tâches d'assurer l'efficacité et l'efficience des opérations dans les diverses concessions alimentaires en priorisant les besoins des invités, la salubrité et la rentabilité du service. De façon plus spécifique, il assume la responsabilité des activités ou des tâches quotidiennes

Principales responsabilités

- ✓ Diriger et coordonner la mise en place et les opérations quotidiennes du service ;
- ✓ Assurer l'optimisation des méthodes de travail dans les diverses concessions;
- ✓ Gérer tous imprévus et/ou situations reliées aux opérations terrains ;
- ✓ Assurer le respect et l'application des politiques et procédures du service alimentaire ;
- ✓ Agir en tant que ressource auprès des superviseurs et des employés ;
- ✓ En collaboration avec les superviseurs, voir à la gestion des employés dans les points de service et leur apporter une aide si nécessaire ;
- ✓ S'assurer du bon fonctionnement et de l'utilisation adéquate des équipements dans les divers points de service ;
- ✓ Voir à la réparation ou l'entretien des équipements et en faire le suivi ;
- ✓ Assurer la compréhension et l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de santé-sécurité au travail ;
- ✓ Vérifier les rapports de fermetures et voir à l'application des normes d'hygiène et salubrité ;
- ✓ En collaboration avec le superviseur de l'entrepôt, faire le suivi des pertes alimentaires, assurer un contrôle de la rotation des marchandises et des registres d'inventaires ;
- ✓ Veiller à la compréhension des règles dictées par le MAPAQ et en faire le suivi.

Profil des compétences et qualification requise
Formation / expérience / certification
<ul style="list-style-type: none"> ✓ DEC en gestion de commerce ou l'équivalent avec 3 ans d'expérience en gestion alimentaire haut volume ✓ Permis de la MAPAQ un atout ✓ Expérience en gestion des ressources humaines
Connaissances
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaissance des normes du travail, des principes de base en santé-sécurité, hygiène et salubrité; ✓ Connaissance de la suite Office ✓ Service à la clientèle
Compétences et aptitudes requises
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Grande capacité à travailler en équipe ✓ Polyvalence et flexibilité. ✓ Rigueur, soucis de l'excellence ✓ Sens de l'organisation ✓ Autonomie et initiative ✓ Débrouillardise ✓ Déplacement fréquent entre les points de services ✓ Physiquement exigeant
Caractéristique du poste
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Horaire de travail sur semaine et fin de semaine : 40hrs/semaine ✓ Grand niveau d'autonomie ✓ Esprit d'analyse ✓ Dynamique ✓ Bonne capacité résolution de problème ✓ Bon jugement ✓ Bonne gestion du stress, travail sous pression ✓ Doit travailler en étroite collaboration avec son supérieur immédiat