

Superviseur des services alimentaires

Temps plein, permanent

Entreprise: 9342-0628 Québec inc. f.a.s.r.s « Microbrasserie La Compagnie »

La Compagnie est une microbrasserie dynamique et en pleine croissance, située à Sept-Îles. Nous sommes passionnés par la création de bières artisanales et de plats de qualité. Nous sommes engagés à offrir une expérience unique et un service professionnel à nos clients.

Nous recherchons un superviseur des services alimentaires motivé(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe et contribuer à notre succès continu.

Lieu: 15 Père Divet, Sept-Îles (Québec), G4R 5B6

Titre du poste: Superviseur des services alimentaires

Entrée en fonction: Dès novembre 2025

Statut du poste: 40h / semaine, poste permanent

Salaire: Salaire horaire à partir de 22 \$/h + pourboire, selon expérience.

Avantages: Assurances collectives et cotisation dans un REER. Forfait cellulaire. 2 semaines de vacances par an. Repas gratuits durant les heures de travail. Plusieurs activités sociales durant l'année. Vêtements fournis. La chance de goûter aux meilleures bières en ville. Plan de formations et de perfectionnement. Conciliation travail et vie sociale.

Horaire: Horaire variable, avec rotation le soir et de fin de semaine

Nous encourageons les candidatures de personnes issues de groupes sous-représentés, notamment les peuples Autochtones, les personnes en situation de handicap, les nouveaux arrivants, les demandeurs d'asiles ayant un permis de travail valide, les jeunes vulnérables qui sont confrontés à des obstacles à l'emploi notamment les jeunes parents seuls.

FONCTION :

- Superviser, coordonner et établir l'horaire des activités du personnel du restaurant et du bar
- évaluer et commander les ingrédients et les fournitures nécessaires
- établir les horaires et les méthodes de travail;
- tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes;
- assurer la formation du personnel pour ce qui est de leurs tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité;

- assurer la qualité des aliments et du service, en conformité avec les normes établies;
- participer, au besoin, à la sélection du personnel ainsi qu'à l'élaboration des politiques, des méthodes et des budgets;

COMPÉTENCES REQUISES ET LANGUE DE TRAVAIL :

- **Langue :** Français, maîtrise tant à l'oral qu'à l'écrit
- **Expérience :** Nous recherchons un superviseur de services alimentaires à partir de 3 ans d'expérience dans la préparation ou le service des aliments ou dans la supervision d'un restaurant, bar, café, hôtel.
- **Diplôme :** Un diplôme d'études collégiales ou équivalent en gestion des services alimentaires, en gestion hôtelière ou de restaurant, ou dans une discipline connexe

Si cette perspective vous parle, faites-nous parvenir votre candidature ou contactez Mme Marie-Pier Johnson, sur mapy@microlacompanie.com