Multiplier les sourires!

CHEF(FE) DES VENTES / CAFÉ- BOUTIQUE

Pivot touche à tout passionné(e) de restauration, M4P est à la recherche d'une personne dynamique et diplomate ayant une solide expérience en restauration souhaitant travailler à temps plein.

PARCOURS PROFESSIONNEL IDÉAL

- Certificat ou diplôme d'un collège, d'un cégep ou d'un autre établissement d'enseignement d'une durée de 1 an à 2 ans ou expérience équivalente en gestion des ressources humaines/gestion du personnel (général)
- Diplôme et/ou Expérience 2 à 3 ans en service à la clientèle, vente aux détails, restauration et/ou alimentation
- Formation en hygiène & salubrité, un atout.

LA JOB

TE JOINDRE À L'ÉQUIPE

- Être au front et travailler avec l'équipe;
- Avoir une vision globale du travail à faire;
- Superviser le personnel de ventes
- Assigner les tâches
- Assurer la communication entre l'équipe de cuisine et l'équipe du service;
- Servir et conseiller les clients;
- Savoir toucher à la préparation des aliments et opérer une machine espresso;
- Orchestrer la préparation des commandes, l'emballage des produits faits maison, le remplissage et la mise en place des produits en boutique;
- En cas de besoin, pouvoir gérer les problème la caisse;
- Gérer l'entretien de la boutique et de l'aire de service;
- Maitriser les ouverture et fermeture du magasin;
- Être habileté à pouvoir remplacer un(e) employé(e) au service peu importe le quart de travail si besoin;
- Former les employés au service.
- Commander des marchandises et tenir un inventaire quotidien des produits
- Pouvoir remplir des feuilles bilan, construire des documents de travail, produire des rapports de caisse et des pièces justificatives.
- Voir à ce que les règles de santé et de sécurité soient respectées
- Voir, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits

COMPÉTENCES

- Être positif(ve) et rassembleur(se);
- S'exprimer dans un excellent français et être diplomate;
- Bonne maitrise de l'anglais langue seconde
- Avoir le souci du travail bien fait et des détails;
- Être efficace; Milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide
- Avoir une bonne dextérité & de la finesse;
- Être un(e) as du travail d'équipe;
- Avoir la capacité de transmettre un savoir;
- Posséder un moyen de transport
- Capacité à travailler sous pression
- Permis de travail valide
- Pouvoir travailler tôt le matin (5-6h) ou finir tard le soir (19h).

INFO

Temps plein 35-40H semaine
Entrée en fonction immédiate
Salaire 20$ À 25$/h à discuter selon compétence & expérience

AVANTAGES

/// Équipe de feu & multigénérationnelle
/// Repas du midi & pain pour la maison fournis
/// Rabais employé & conjoint
/// Possibilité de logement
/// REER collectif avec remise de l'employeur

TEXTO, MESSENGER, COURRIEL OU TÉLÉPHONE PEU IMPORTE, ON VEUT TE CONNAÎTRE!

E-mail : patisseriem4p@gmail.com
Téléphone : 418-763-4775
Facebook: Pâtisserie Marie4poches
Site web : www.4poches.com
Adresse : 1111, Boulevard Sainte-Anne Ouest, Sainte-Anne-des-Monts, Québec, Canada G4V 1R5