

GÉRANT DE RESTAURANT

Rémunération :

- Salaire annuel 60 000\$

Postes disponibles :

- Temps plein

Assistant gérant :

Le gérant général (GG) est responsable de la croissance des ventes du restaurant et de la rentabilité du nombre de clients ainsi que de s'assurer que le restaurant respecte les normes élevées de McDonald's en matière de qualité, de service et de propreté. Le gérant général donne l'exemple des comportements de l'expérience-client exemplaires.

Le gérant général collabore avec le gérant qui relève de lui afin d'établir les cibles du restaurant relativement à la croissance et de mettre en place un plan pour atteindre ces cibles. Le gérant général ne travaille pas seul; il gère une équipe de gérants de département qui détiennent des responsabilités précises au sein du restaurant. Cela signifie donc de soutenir les gérants de département dans l'établissement de leurs cibles personnelles, d'effectuer le suivi de leurs progrès et d'offrir du coaching et des directives afin d'améliorer les résultats de leur département. En améliorant les résultats des départements, nous améliorons les résultats du restaurant.

Le gérant général a la responsabilité d'énergiser les équipiers et les gérants. Cela comprend l'embauche et la formation de chaque gérant pour s'assurer qu'une équipe gagnante est en place dans le restaurant en prévision de l'avenir.

Mesures du rendement :

- Passer en revue le bulletin du restaurant pour déterminer les mesures du rendement annuelles pertinentes. Ces mesures sont, mais sans s'y limiter :
 - Croissance des ventes/du nombre de clients
 - Croissance des périodes de pointe
 - Rendement général de la ptisserie et des bornes de commande
 - Efficacité des prévisions du nombre de clients
 - Bénéfices du restaurant
 - Niveaux de dotation en personnel (équipe de gestion et équipiers)
 - Notes des visites sur les normes de la marque du P.A.E.R.
 - Notes générales des SSC
 - Taux de roulement des équipiers sur 90 jours et taux de roulement général
 - Perfectionnement des membres de l'équipe de gestion
 - Intégration des équipiers et suivi après 60 jours
 - Taux de roulement de l'équipe de gestion

Le candidat doit avoir :

- Expérience, 2 ans minimum en restauration rapide.
- Sens des responsabilités
- Doit être axé sur le client
- Vise l'excellence
- Avoir une attitude positive
- Doit être fiable
- Avoir un excellent sens du leadership
- Avoir de la facilité à communiquer
- Être motivateur et énergique
- Priorise le travail d'équipe

Avantages supplémentaires :

- Des emplois à temps plein avec un horaire flexible qui répond à vos besoins;
- Un salaire de départ concurrentiel avec des augmentations de salaire régulières selon le rendement;
- L'accès à des avantages sociaux, comme l'assurance médicale, l'assurance dentaire et l'assurance-vie
- La chance d'acquérir des compétences commerciales de pointe grâce à nos programmes de formation et de perfectionnement de renommée mondiale;
- Programme de boni
- Remboursement de kilométrages
- Allocation de cellulaire
- Programme complet de formation en gestion
- Mérites et reconnaissance de service
- Programme de rabais
- Uniformes gratuits

Votre style et votre expérience

Bien qu'une expérience de travail dans le milieu de la restauration ou du commerce de détail à titre de barista, de serveur, d'associé aux ventes, de caissier, de membre d'une équipe ou de représentant commercial à titre de gérant puisse être utile et appréciée, le plus important est la personne que vous êtes.

Vous montrez l'exemple et êtes responsable. Vous avez des attentes élevées et n'hésitez pas à rehausser la barre tant pour vous que pour votre équipe. Lorsque vous êtes confronté à un problème, vous arrivez à évaluer la situation et à résoudre le problème en toute confiance. Vous faites passer le personnel avant le profit, en étant conscient que la mise en place d'une culture positive conduit à des employés plus heureux et plus engagés qui offrent une meilleure expérience aux clients

PS: le masculin utilisé dans le texte ne sert que pour l'allègement du texte.