

## OFFRE D'EMPLOI : SUPERVISEUR – RESTAURATION RAPIDE

**Nom commercial de l'entreprise :** Tim Hortons

**Adresse de l'entreprise :** 119 boul. Gérard-D.-Levesque O Paspébiac (Québec) G0C 2K0

**Titre du poste :** Superviseur-Restauration rapide

**Type de poste :** Temps plein, permanent

**Langue de travail :** Français (obligatoire)

**Salaires :** 16,60 à 18,50 \$/h

**Avantages sociaux offerts:** Régimes soins dentaires et soins de santé, Prestations des soins de la vue

**Lieu de travail :** 119 boul. Gérard-D.-Levesque O Paspébiac (Québec) G0C 2K0

**Horaires variables:** Lundi au dimanche, 30 à 40h par semaine (5 jours de travail)

**Postes ouverts aux:** Citoyens canadiens, Demandeurs d'asile ayant un permis de travail valide, résidents permanents, autochtones, nouveaux arrivants au Canada, jeunes vulnérables et travailleurs ayant permis de travail ouvert

**Nombre de postes :** 6

### Qui sommes-nous?

Que vous soyez en quête d'un délicieux café, d'un beignet fraîchement préparé ou d'un repas rapide, **Tim Hortons de Paspébiac**, est l'endroit idéal pour faire une pause gourmande. Notre dynamique équipe est là pour vous accueillir.

### Vos principales responsabilités

Le candidat ou la candidate doit être en mesure de:

- Superviser et coordonner les activités du personnel qui prépare et répartit les aliments
- Veiller à ce que la nourriture et le service répondent aux normes de contrôle de la qualité
- Tenir les registres des stocks, des préparations, des ventes et des pertes;
- Posséder des connaissances sur les genres culinaires de l'entreprise
- Assurer la formation du personnel pour ce qui est de leurs tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité;

### Profil recherché :

Le candidat ou la candidate doit:

- Avoir au moins 2 ans d'expérience de travail dans le service des aliments ou dans la supervision d'un restaurant
- Avoir un niveau d'études secondaires
- Être autonome, débrouillard, minutieux, ponctuel et responsable, en bonne forme physique, capable de travailler en équipe

### Intéressé(e)?

Envoyez votre CV à : [labpie15@hotmail.com](mailto:labpie15@hotmail.com)

**Date de début prévue:** Dès que possible

**Date de début d'affichage :** 21 mai 2026

**Date de fin d'affichage :** 1<sup>er</sup> août 2026