



## GESTIONNAIRE DE CUISINE (STE-JULIE)

Le gestionnaire de cuisine chez Boston Pizza, le restaurant décontracté numéro 1 au pays, supervise le déroulement quotidien des activités dans la cuisine. En d'autres termes, il s'occupe de la gestion et des horaires du personnel en plus de maintenir le contrôle des coûts de nourriture et de la main-d'œuvre. Le gestionnaire de cuisine dirige l'équipe en portant une attention particulière sur la nourriture parfaite en tout temps et travaille efficacement avec un sentiment d'empressement.

De plus, le GC est responsable de l'inventaire, de la commande de nourriture et de fournitures, d'assurer la réception et la préparation de la nourriture conformément aux politiques et aux exigences de BP. Il s'assure que les personnes les plus importantes, soit nos invités et notre personnel, vivent une expérience Boston Pizza hors pair. Il démontre également un leadership exceptionnel, veille à offrir un environnement de travail amusant et sécuritaire et contribue à créer une ambiance de travail vibrante.

## POURQUOI BP EST-IL UN MILIEU DE TRAVAIL FORMIDABLE?

- Sachez que ce qui compte pour vous, compte pour nous. C'est pourquoi nous offrons des horaires flexibles qui vous permettent de trouver l'équilibre entre votre vie privée et votre travail.
- Décrochez un emploi, bâtissez une carrière. Chez Boston Pizza, les possibilités d'avancement sont nombreuses, autant du côté du restaurant que du siège social.
- Créez des liens et appuyez votre communauté.
- Participez au programme de bourses d'études Boston Pizza
- Bénéficiez de programmes de formation des gestionnaires, de conférences sur le leadership et de programmes et d'initiatives de mentorat intéressantes.
- Découvrez une culture et un environnement de travail où le respect s'impose et vos commentaires sont les bienvenus.
- Profitez d'excellents programmes de reconnaissance et de récompenses.

## COMMENT RECONNAÎT-ON UN EXCELLENT GESTIONNAIRE DE CUISINE?

- Il montre l'exemple et travaille en collaboration avec les membres de son équipe en matière de formation.
- Il atteint ses objectifs grâce à de solides compétences organisationnelles et à une gestion du temps efficace.
- Il crée des liens avec son équipe en trouvant un terrain d'entente et en faisant preuve de constance avec tous les membres du personnel.
- Il s'assure que la cuisine est « au cœur du service », applique les normes de Boston Pizza et veille à la sécurité alimentaire.
- Il communique efficacement, partage les objectifs, explique les difficultés et forme continuellement les membres de l'équipe afin de les faire progresser.
- Il garde une attitude positive et adore travailler dans un environnement où les activités se déroulent à un rythme rapide.
- Il adore les possibilités de développement professionnel et recherche continuellement à parfaire ses connaissances et ses compétences.

*Boston Pizza a vu le jour il y a plus de 50 ans, et elle est fière d'être reconnue comme Membre du Club Platine des 50 sociétés les mieux gérées au Canada depuis plus de 20 années de suite. Nous avons à cœur le développement et la croissance des membres de notre équipe et croyons en l'intégrité, la philanthropie et l'innovation. Si vous aimez travailler en équipe auprès du public et que vous souhaitez surpasser les attentes des invités au quotidien, l'emploi qu'il vous faut se trouve chez Boston Pizza.*

\*Veuillez prendre note que certains prérequis sont nécessaires pour profiter de tous les avantages sociaux.

Pour postuler :

Par courriel : [dumasr@bostonpizza.com](mailto:dumasr@bostonpizza.com) ou [magaligendron@propulso-recruterdifferemment.ca](mailto:magaligendron@propulso-recruterdifferemment.ca)

Web : <https://propulso-recruterdifferemment.ca/>

En personne : 2051, Boulevard de Nobel, Ste-Julie