

## **Offre d'emploi : GÉRANT**

### **Qui sommes nous:**

Avec plus de 850 restaurants à travers le pays, A&W est la deuxième plus importante chaîne de restaurants à hamburgers au Canada et celle qui connaît la plus forte croissance. Nous sommes fiers de servir de délicieux burgers, des rondelles d'oignon faites à la main et des bocks givrés de notre fameuse RootBeer A&W® depuis 1956.

En 2013, A&W s'est donné comme mission d'offrir à ses invités des ingrédients simples et savoureux, produits avec soin. Nous croyons que notre dévouement aux ingrédients de première qualité se goûte dans tout ce que nous servons. Nous sommes la première chaîne de restaurants à hamburgers nationale à offrir du bœuf élevé sans ajout d'hormones ou de stéroïdes, ainsi que du poulet et du porc élevés sans antibiotiques.

Notre engagement envers la durabilité ne s'arrête pas à nos ingrédients. Nous avons aussi axé nos efforts sur la réduction de notre empreinte environnementale et cherchons constamment à réduire le montant de déchets que nous produisons. Nous croyons qu'ensemble, ces petits gestes réussiront à changer le visage du restaurant à service rapide. En vous joignant à l'équipe A&W, vous ferez partie de cette transformation.

### **Notre équipe:**

Notre Famille opère présentement 9 restaurants situés dans différentes régions de l'Estrie, Centre du Québec et Montérégie. Nous sommes en pleine expansion et nous ouvrirons plusieurs autres restaurants dans la prochaine année. Notre mission est de créer une excellente expérience pour nos invités. Mais celle-ci ne peut être réalisée sans que l'expérience de nos employés soit tout aussi exceptionnel.

Tu es une personne allumée et énergique, tu aimes les gens, la restauration et tu as le goût de nous aider à réinventer le restaurant à service rapide. Viens te joindre à une équipe gagnante pour qui le climat de travail est une priorité.

**Les principales tâches et responsabilités:**

À titre de **Gérant(e)**, sous la responsabilité du gérant(e) de territoire, tes principales responsabilités seront d'assurer la saine gestion des finances, des ressources humaines, des commandes et des invités de l'établissement. Tout en maintenant un climat de travail sain et axé sur le respect et l'excellence opérationnel. Tu dois voir à ce que l'expérience des employés soit à la hauteur de l'expérience que nous voulons offrir aux invités.

**Les qualités requises ou compétences exigées:**

- Nous cherchons des personnes qui partagent les valeurs d'honnêteté, de transparence et de travail d'équipe;
- Un leadership positif;
- Connaissance word et excel, Google suite;
- S'exprimer bien en français;

**La formation exigée:**

- Diplôme d'études collégiales

**Le nombre d'année d'expérience:**

- 2-3 année d'expérience dans la gestion

**Le nombre d'heure travaillé par semaine:**

- 45 heures/semaine
- Salaire annuel fixe

**Avantages sociaux:**

- Programme de bonification selon performance
- Assurance collective
- Allocation cellulaire.
- Programme développement personnel et gestion.