



Miembro del equipo de gestión general de los restaurantes

Descripción de la empresa

Pilot Flying J es la décima empresa privada más grande de América del Norte; tiene un equipo de más de 28,000 personas. Como la red de centros de viajes líder en la industria, tenemos más de 950 establecimientos minoristas y de abastecimiento de combustible en 44 estados y seis provincias canadienses. Nuestra división de energía y logística es de los principales proveedores de combustible. Usa una de las flotas de buques aljibes más grandes y brinda servicios críticos para las operaciones petroleras en las cuencas más activas del país. Pilot Company da apoyo a una cartera de marcas cada vez mayor con su experiencia en cadenas de suministro y operaciones minoristas, logística y transporte, tecnología e innovación digital, construcción, mantenimiento, recursos humanos, finanzas, ventas y marketing.

Nos enorgullece ser una empresa familiar fundada en 1958 en la que se considera que los miembros de nuestro equipo son parte de la familia. Nuestros valores fundacionales, la cultura que prioriza a las personas y el compromiso de retribuir, siguen vigentes hasta la fecha. Ya sea que atendamos a los clientes, a alguien del equipo o a una empresa de camiones, nuestro objetivo es abastecer de combustible a las personas y hacer que América del Norte siga en movimiento.

Todos los candidatos calificados serán tenidos en cuenta para el empleo sin distinción de raza, color, religión, sexo, orientación sexual, identidad de género, origen nacional, discapacidad o condición de veterano protegido. Pilot Flying J es parte de la familia de empresas Pilot que mantiene en movimiento a los conductores de América del Norte, incluidos EZ Trip, Mr. Fuel, One9 Fuel Stop, Pride, StaMart y Xpress Fuel.

Descripción del trabajo

Pilot Flying J está en la búsqueda de gerentes generales de restaurantes altamente capacitados y experimentados para administrar nuestros restaurantes de servicio rápido y de alto volumen. Los candidatos para este puesto deben estar dispuestos a trasladarse. Nuestros gerentes generales son responsables del desempeño financiero y operativo del restaurante y están a cargo de las siguientes tareas:

- Garantizar que se brinde una excelente hospitalidad y un servicio de primera calidad a los clientes.
- Crear un entorno de trabajo positivo para los miembros del equipo.
- Implementar decisiones de recursos humanos.
- Realizar análisis de pérdidas y ganancias.
- Controlar el inventario.

Requisitos

Como gerente general de un restaurante, debe tener una gran capacidad de liderazgo de equipo y contar con excelentes habilidades de servicio al cliente. También debe ser un ejemplo de integridad y responsabilidad a nivel gerencial.

Requisitos obligatorios

- Mínimo de 2 a 3 años de experiencia en gestión en la industria minorista, gastronómica, de comestibles u otra industria de servicios, con responsabilidad de los resultados financieros.
- Competencia previa en la gestión de sectores minoristas de gran volumen con responsabilidad de las pérdidas y ganancias.
- Capacidad para trabajar en un horario flexible, de noche, de día, los fines de semana y los feriados.



Más información

Principales beneficios de la empresa

- Remuneración semanal.
- Comida y bebidas gratis todos los días.
- Planes de salud de USD 10 por semana.
- Tiempo libre remunerado.
- Ayuda para pagar matrículas.
- Programa de bienestar.
- Desarrollo profesional.
- Plan de ahorro para la jubilación 401(k).
- Licencia por maternidad/paternidad remunerada.
- Puestos de tiempo completo o de tiempo parcial.