



Jobba på McDonald's

**McDonald's erbjuder flexibla anställningar med bra löneutveckling.
Och alltid kollektivavtal.**

Att jobba på McDonald's ger dig kunskaper och erfarenheter för livet. Precis som lumpen är Donken även en social skola där du får jobba i team med människor med vitt skilda bakgrunder. Vi erbjuder utbildning från första dagen på jobbet och en tydlig karriärstrappa för den som vill avancera. Du behöver ingen tidigare arbetslivserfarenhet när du söker många av våra tjänster. Är det något vi lärt oss sedan starten på 70-talet, så är det att driv och vilja att lära sig är viktigare än betyg på ett papper.

Hos oss kan du arbeta antingen heltid eller deltid. Vi erbjuder flexibla arbetstider så att du kan kombinera ett arbete på McDonald's med t ex studier och fritidsintressen. Många av våra medarbetare börjar med att arbeta deltid men går över till heltid så småningom.

På McDonald's har vi kollektivavtal med både HRF och Unionen. Kollektivavtalet reglerar vilken lön du får, där bland annat ålder och erfarenhet har betydelse. Den som vill utvecklas på McDonald's och gör ett bra jobb har en bra löneutveckling. För mer information om hur du kan göra karriär på McDonalds, prata gärna med oss här idag så visar vi!

Sök jobb hos oss via:

<https://mcdonalds.attract.reachmee.com>



Internutbildning

Utbildning och karriär

McDonald's utbildningssystem ger medarbetarna möjlighet att internt vidareutbilda sig till samtliga roller på restaurangen.

Handledare – En expert i kök, kassa eller matsal som kan restaurangens rutiner och policy. Utbildar och coachar nya medarbetare. Handledare är det första steget i McDonald's ledarutbildning.

Arbetsledare – Ansvarar för driften och affärsresultat i hela restaurangen under sitt skift. Samordnar teamet och arbetet i kassa, kök och matsal med fokus på kvalitet, service och renlighet.

1:a assistent – Restaurangchefens högra hand. Kan samtliga restaurangsystem och leder driften av restaurangen tillsammans med restaurangchefen mot deras övergripande mål. Kan rekrytera, leda och utveckla medarbetare.

Restaurangchef – Har ansvaret för hela restaurangen. Restaurangchefen har utbildats i restaurangens alla system och rutiner. Har en djupare kunskap om lönsamhet, försäljning, marknadsföring, personal, kvalitet, renlighet och service.