



<https://latribunelibre.com/emploi/superviseur-de-restaurant-f-h>

## Superviseur de Restaurant F/H

### Description

#### VOS MISSIONS...

Sous la direction d'un directeur de marché, le ou la superviseur(se) intervient sur un périmètre de plusieurs restaurants.

Maximiser le développement des ventes

Optimiser le chiffre d'affaires des restaurants

Garantir le respect des standards de la marque et des procédures internes

Animer, aider et conseiller les équipes des restaurants du franchisé

Etre le ou la principal(e) garant(e) du respect des normes et standards des restaurants sous sa responsabilité.

### Qualifications

#### VOUS...

Vous avez une expérience similaire dans le secteur de la restauration rapide

Vous appréciez d'évoluer au sein d'un univers dynamique

Vous êtes doté(e) d'un excellent relationnel et d'une grande capacité d'écoute.

#### LES PLUS...

Rémunération attractive

Véhicule de fonction

Différentes primes

#### UN AVIS DE VOS FUTURS COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES ?

C. « Cet esprit de famille, c'est le fait de pouvoir faire grandir, et de grandir soi-même tous les jours »

K. « On peut partir de rien et devenir quelqu'un »

J. « On est dans une entreprise agile et les personnes qui ont envie d'avancer sont reconnues et accompagnées ».

Le poste est basé à Bourg en Bresse (01) avec des déplacements à prévoir sur

### Organisme employeur

FCE BLIQUE

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

01053, BOURG EN BRESSE,  
BOURG EN BRESSE, France

### Salaire de base

40000 € - **Salaire de base**  
49000 €

### Date de publication

2 octobre 2024 à 15:03

### Valide jusqu'au

01.11.2024

différents restaurants.

Envie de mettre le feu à votre carrière ?

Rejoignez une entreprise aux valeurs humaines offrant une culture ouverte et motivante.