



<https://latribunelibre.com/emploi/superviseur-restauration-rapide-f-h>

Superviseur restauration rapide F/H

Description

Notre client, **enseigne de restauration rapide reconnue en France et à l'international**, est actuellement en pleine expansion. Dans ce contexte, l'entreprise recrute un(e) :

Superviseur Restauration Rapide (H/F)

Rejoignez leur équipe et participer activement à l'amélioration continue de leur concept de restauration rapide. Vous serez responsable de plusieurs missions **opérationnelles et stratégiques** pour soutenir l'évolution de l'activité.

Missions :

- **Amélioration de la carte et des recettes** : Vous aurez la charge de réévaluer et d'améliorer les recettes existantes, en assurant leur conformité aux standards de qualité et en intégrant de nouvelles idées.
- **Tests produits** : En collaboration avec les responsables d'études, vous serez amené(e) à tester de nouveaux produits, comme par exemple une nouvelle crème fraîche, et à recueillir le retour des clients afin d'évaluer leur acceptation et leur satisfaction.
- **Sourcing et négociation avec les fournisseurs** : Vous serez responsable de la recherche de nouveaux fournisseurs, de la négociation des prix et des conditions d'approvisionnement, ainsi que du contrôle de la qualité des produits.
- **Contrôle et amélioration des process** : Vous superviserez la production des sauces, qui se fait dans des laboratoires dédiés, en veillant à la qualité et à la conformité des recettes. Vous mettrez en place des actions pour optimiser les process de production et la gestion des stocks.

Liste non exhaustive

Organisme employeur
NEXTGEN RH

Type de poste
Temps plein

Secteur
CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste
75101, PARIS 01, PARIS, France

Date de publication
23 décembre 2025 à 12:02

Valide jusqu'au
22.01.2026

Évolution : Ce poste offre des perspectives d'évolution vers la gestion de plusieurs restaurants.

Qualifications

Nous recherchons une personne avec une **expérience significative en cuisine**, de préférence dans le secteur de la **restauration rapide**, et **titulaire d'un diplôme en cuisine**.

Idéalement, vous êtes un **ancien restaurateur** ou avez une solide connaissance du milieu de la restauration rapide.

Votre **personnalité claire, honnête**, et **pragmatique** vous permet d'adopter une approche orientée résultats, avec une forte capacité à travailler en équipe et à prendre des décisions opérationnelles efficaces.

Déplacements nécessaires dans le cadre de votre mission.

Cadre contractuel et avantages :

- **CDI**
- **Entreprise en pleine expansion** avec une dynamique de montée en puissance.
- **Rémunération rapidement évolutive**
- Poste évolutif

Processus de recrutement

NEXTGEN RH, cabinet de recrutement multi-spécialiste, vous accompagne tout au long du processus via une approche personnalisée, humaine et transparente.

- 1) Échange téléphonique avec votre chargé(e) de recrutement
- 2) Entretien approfondi avec le cabinet
- 3) Entretiens chez notre client