



**Position: Superviseur des opérations, Sushi Shop**

**Terme: Permanent à temps plein**

**Emplacement: Montréal, Québec**

Description du poste :

Sushi Shop, précurseur du marché du sushi, recherche des gens passionnés pour faire partie d'une équipe expérimentée, jeune et créative. Le superviseur sera en charge d'un territoire de succursales afin de s'assurer de la conformité des opérations et du service à la clientèle.

Le superviseur est le principal maillon entre les franchisés et le bureau chef. La communication, votre sens d'analyse et prise de décisions seront mises en valeur pleinement dans ce poste. Notre structure nous permet de vous offrir un horaire flexible, de voyager, de travailler avec des gens autonomes et professionnels dans un environnement enrichissant dont sa fonction principale est de vérifier la qualité des aliments offerts, contrôler l'hygiène et la salubrité ainsi qu'à optimiser les ventes.

**Les privilèges de l'emploi :**

Un poste annuel

Salaire compétitif

Programme d'avantages sociaux

Programme de régime d'achats d'actions

Formation rémunérée

Possibilité d'évoluer

**Ce qu'il faut pour décrocher ce poste :**

Détenir un diplôme d'étude collégiale en gestion des services alimentaires et des restaurants ou dans une discipline connexe;

Posséder un minimum de 3 ans d'expérience dans un poste de supervision;

Faire preuve d'initiative, d'autonomie, de créativité, et d'un bon sens de l'organisation;

Avoir du leadership;

Sens éprouvé du service à la clientèle;

Bonne aptitude en communication interpersonnelle;

Bonne éthique de travail;

Faire preuve de rigueur;

Posséder une voiture et être flexible

Être bilingue, oral et écrit



S'il vous plaît envoyer votre résumé à :  
Marie-Élène Carrier  
Directrice des opérations Sushi Shop  
514-779-0517  
[Marie-elene@sushishop.com](mailto:Marie-elene@sushishop.com)