



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Coordinador/a de actividades alimentarias

Coordinador/a de actividades alimentarias

Funciones: Diseñar e implementar los procesos necesarios para una correcta gestión de la mejora. Planificar e impulsar la dinámica productiva y de gestión en base a la eficiencia en los procesos. Planificar, gestionar y dinamizar la promoción, venta y distribución del catering de acuerdo con criterios de la organización, promoviendo los cambios necesarios para dar respuesta a las necesidades del mercado y la máxima satisfacción del cliente. Asegurar la calidad, las normas de prevención laboral y seguridad alimentaria de su ámbito de actuación. Gestionar y dinamizar la expansión hacia nuevos mercados y oportunidades de negocio. Participar, dinamizar y potenciar la mejora en todas las actividades.

Empresa: [Ampros](#).

Lugar de trabajo: Santander.

Requisitos: Formación universitaria relacionada con el sector (grado en gastronomía y artes culinarias) y/o postgrado universitario en dirección gastronómica, de restauración, colectividades o similar. Experiencia en puesto similar y se valora el trato con personas con discapacidad. Valorable certificado de discapacidad con un porcentaje igual o superior al 33%.

Se ofrece: Incorporación inmediata. Participación en un proyecto innovador y en constante desarrollo. Contrato estable con posibilidad de conversión en indefinido.

Información y envío de curriculum: procesosdeseleccion@ampros.org indicando en el Asunto "C.A.A y el código postal de su domicilio".