



Dietista, responsable de centro hospitalario



Funciones: Responsable directo/a de la supervisión y gestión del centro asignado, tanto a nivel operativo, económico y de dirección de equipos de trabajo (cocina, sala y/o cafetería). Tareas de supervisión, organización y gestión del centro. Gestión administrativa mediante el mantenimiento actualizado del conjunto de documentos e informaciones administrativas, y la realización de los procesos de coordinación de proveedores. Puesta en marcha de nuevos sistemas que permitan optimizar y desarrollar la cifra de negocio y garantizar el cumplimiento de la cuenta de explotación. Asegurar el aprovisionamiento y la gestión de las materias primas alimentarias y no alimentarias. Garantizar los sistemas de gestión de la compañía y la aplicación de las políticas internas. Establecer con el jefe de cocina, el plan de menús y evaluar su aceptación. Coordinar y supervisar todo el proceso de elaboración, presentación y servicio al cliente. Interlocutor autorizado/a de la compañía, asegurando la satisfacción del cliente y de los comensales. Dirigir, organizar y motivar a los equipos tanto a nivel de horarios como de organización de trabajos y formación.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Al menos 3 años de experiencia demostrable. Habitado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Clara orientación al cliente. Visión global del negocio. Autonomía. Liderazgo.

Se ofrece: Jornada completa.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.