

## Director/a de operaciones



**Funciones:** Dirigir la división de colectividades. Gestión de la producción de los centros tanto en cocina transportada como en cocina autónoma. Dirección del equipo de supervisión/*managers*. Solución de incidencias. Control de resultados de las cuentas de explotación y sus desviaciones. Personal a cargo: cocina central, departamento de calidad, departamento de nutrición y departamento de supervisión/*managers*.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Más de 5 años de experiencia. Conocimientos sobre la operativa en cocinas centrales, gestión... Se requiere una persona con capacidad de organización, resolutiva, con dotes de liderazgo y tolerante al estrés.

**Se ofrece:** Contrato indefinido. Jornada completa. Porcentaje sobre objetivos, kilometraje y teléfono móvil.

**Más información:** [Director/a de operaciones](#).