



La división social de las colectividades: una elección con múltiples posibilidades laborales

14-02-2018

De entre los muchos segmentos englobados dentro de la restauración colectiva, el sector social está claramente en expansión y se ha posicionado como una oportunidad laboral real para aquellas personas que buscan un empleo estable en cualquier época del año. La clara orientación al cliente hace de ésta una profesión muy vocacional y un tipo de trabajo especialmente gratificante por el trato personal que supone.

Un sector claramente estable y emergente en el ámbito de la restauración de colectividades es el de los centros de atención a personas en situación de dependencia. Estamos hablando de residencias de la tercera edad, tanto públicas como privadas, de centros de atención a discapacitados, comedores sociales, albergues, etc. Lo que en Serunion conocemos como división Social.

Dentro de nuestra compañía, esta división está claramente en expansión y se ha posicionado como una oportunidad laboral real para aquellas personas que buscan un empleo estable en cualquier época del año, que facilita la conciliación de la vida laboral con la personal y que ofrece diferentes tipos de jornadas y horarios (de lunes a viernes, fines de semana, sustituciones en verano, etc.).

Por todo ello, resulta una opción muy atractiva cuando se busca ampliar el horario laboral o seguir trabajando durante aquellas épocas en las que el empleo habitual no ofrece esta posibilidad, como acostumbra a suceder con los profesionales de la educación durante los meses de verano.

El tipo de trabajo que se realiza viene determinado por el centro y el colectivo (no es lo mismo una residencia de la tercera edad que un centro de atención a discapacitados), pero a grandes rasgos, se trata de aportar una atención personalizada al usuario, además de proporcionar una dieta equilibrada, variada y específica que responda a las necesidades del colectivo.

Es precisamente esta clara orientación al cliente la que hace esta profesión muy vocacional, ya que el trato de persona a persona está muy presente durante toda la jornada laboral y es uno de los ejes principales que marca la calidad del servicio que ofrecemos en Serunion.

Para **Eulalia Ríos** (jefa de área de Asturias) *“más allá de todas las ventajas anteriormente mencionadas, este es un tipo de trabajo especialmente gratificante porque nos permite hacer mucho más agradable el día a día a nuestros mayores. Además, uno de los alicientes más importantes que tienen es la comida y desde Serunion tenemos mucho que decir en esto. Con nuestra colaboración hacemos que sus vidas sean más saludables, tanto en el terreno nutricional como en el anímico, intentando comprenderles y ayudarles, adaptándonos a sus necesidades”*.

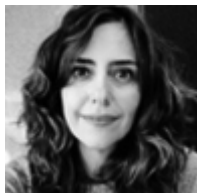
Los perfiles más demandados de este segmento, dentro de nuestra compañía, son:

- **Cocinero/a**. Se encarga principalmente de crear y elaborar los menús, dirigir al equipo de ayudantes y realizar la gestión de la cocina a nivel operativo y administrativo.
- **Auxiliar de servicio y limpieza (ASL)**. Sus funciones principales son mantener la limpieza de las instalaciones y del menaje, realizar el emplatado y preparar la línea de autoservicio.
- **Cuidador/a**. Ayuda y atiende a los usuarios del centro en su día a día y, en general, realiza cualquier servicio que tenga relación con la atención y el bienestar de los usuarios del centro.

Si te sientes identificado/a o con el perfil que estamos buscando y quieres optar a un trabajo estable en cualquier momento del año, no lo dudes más y haznos llegar tu CV a través de nuestra nueva [web corporativa](#).

Noticias Relacionadas

- [El jefe/a de área en colectividades, clave para el engranaje perfecto entre empresa y cliente](#)
- [El valor del dietista-nutricionista en la gestión de los servicios de la restauración social](#)
- [¿Qué es el trabajo en equipo? Importancia de los roles de equipo en la restauración](#)
- [Prevención de riesgos: lesiones en la columna vertebral del trabajo en cocinas profesionales](#)
- [Las 22 preguntas más frecuentes en una entrevista y cómo contestarlas \(I\)](#)



Roser Bonancia es licenciada en Psicología de las Organizaciones, mejorada con un MBA por EAE y formación en *manangement* por ESADE. Experiencia generalista en RRHH y en desarrollo del talento en las compañías. Desde el año 2012 ostenta el cargo de jefa de Desarrollo del Talento en **Serunion**. @: roser.bonancia@serunion.elior.com.