



## Encargado/a de servicio (restauración gran empresa)



**Funciones:** La persona seleccionada será la responsable directa de la supervisión y gestión del servicio a una gran empresa, garantizando la buena evolución y desarrollo del centro. Realizará tareas de supervisión, organización y gestión del servicio. Gestión administrativa mediante el mantenimiento actualizado del conjunto de documentos e informaciones administrativas, y la realización de los procesos de coordinación de proveedores. Control y participación de la buena gestión del servicio. Pondrá en marcha nuevos sistemas que permitan optimizar y desarrollar su cifra de negocio y garantizar el cumplimiento de su 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 (facturación, hojas de gestión, inventario, etc.). Garantizar la aplicación de las políticas internas de la compañía. Establecer, con su jefe de cocina, el plan de menús y evaluación de su aceptación. Coordinar y supervisar todo el proceso de elaboración, presentación y servicio al cliente. Asegurar la satisfacción del cliente y de los comensales. Dirigir, organizar y motivar a sus equipos tanto a nivel de horarios, organización de trabajos y formación. Dirigir la gestión del comedor de empresa del centro asignado (elaboración y control presupuestario de las diferentes partidas). Coordinación, control y gestión de los RRHH del centro asignado. Aseguramiento de la normativa de calidad en el centro.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Ciclo Formativo de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia demostrable en restauración, hostelería o afines. Habitado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Capacidad de decisión. Conocimientos sobre contabilidad de costes. Conocimientos sobre seguridad alimentaria, APPCC. Conocimientos de restauración y materia primas. Competencias en sistemas de gestión. Gestión de Personal. Control de costes y materias primas.

**Se ofrece:** Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).