

## Gerente para centro hospitalario



**Funciones:** Se responsabilizará de la supervisión y gestión del servicio de restauración tanto a nivel operativo, económico como de dirección de equipos (cafetería y servicio a pacientes/personal). Concretamente: gestión administrativa; realización de los procesos de coordinación de proveedores; control y participación de la buena gestión del servicio; puesta en marcha de nuevos sistemas que permitan optimizar y desarrollar la cifra de negocio y garantizar el cumplimiento de la cuenta de explotación; aprovisionamiento y gestión de las materias primas alimentarias y no alimentarias; garantizar los sistemas de gestión (facturación, hojas de gestión, inventario, etc); elaboración del plan de menús y evaluación de su aceptación; supervisión de todo el proceso de elaboración, presentación y servicio al cliente; dirección organización y motivación de los equipos, integrados por cocineros, camareros, y auxiliares de limpieza, tanto a nivel de horarios como de organización de trabajos y formación, etc.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Entre 3 y 5 años de experiencia demostrable en el sector de las colectividades, restauración, hostelería o afines y habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Formación en dietética. Conocimientos informáticos (usuario avanzado).

**Contrato:** Indefinido.

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