

Gerente para restauración colectiva



Funciones: En dependencia directa del director general, será la persona responsable de la operativa y funcionamiento diario de la empresa. Para ello, se encargará de garantizar la producción y el cumplimiento de los objetivos comerciales, coordinando la cadena del servicio desde su inicio hasta el final y asegurando en tiempo y calidad el funcionamiento y rendimiento de los equipos de trabajo, proveedores, normativa y seguridad alimentaria.

Empresa: Quorum Selección para empresa de inserción e integración laboral de personas discapacitadas, perteneciente a importante asociación de discapacitados y dedicada al sector de la restauración colectiva y catering.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Se busca una persona con excelente capacidad de gestión en empresas de restauración colectiva y catering, con titulación universitaria de grado medio o superior y experiencia de al menos 3 años en posición similar a la descrita en el puesto. Es imprescindible que el candidato/a posea experiencia o sólidos conocimientos en cocina central de producción en línea fría. Excelente competencias de comunicación, orientación al cliente, orientación a resultados, dirección, liderazgo, capacidad de gestión, habilidades comerciales, habilidades para el manejo de equipos de trabajo, capacidad para la motivación, habituado a trabajar por objetivos y con un alto grado de ajuste a la cultura de la empresa y a sus ideales.

Contrato: Estabilidad laboral.

Remuneración: Retribución competitiva.

Más información: [Gerente](#)