# Gestor/a en restauración colectiva

Gestor/a en restauración colectiva

**Funciones:** Dirigir y motivar a su equipo de trabajo. Responsable de la fidelización, a través de la aportación proactiva de mejoras. Implementar el proyecto educativo en los centros escolares asignados. Garantizar la máxima rentabilidad a través de una gestión responsable.
**Empresa:** Ausolan.
**Lugar de trabajo:** Asturias.
**Requisitos:** Diplomado/a en nutrición humana y dietética. Experiencia mínima de 3 años en restauración colectiva. Dominio del control de costes y materias primas.
**Se ofrece:** Contrato fijo discontinuo a jornada completa. Mañana y tarde de lunes a viernes.
**Más información:** Gestor/a.

**www.restauracioncolectiva.com** Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados. 