

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](#).