



Area manager restaurantes

Area manager restaurantes

Funciones: Coordinar, controlar y gestionar los RRHH en los centros asignados. Asegurar la normativa de calidad en los centros. Optimizar costes, gestión de proveedores y compras. Competencia en la elaboración y consecución del presupuesto de sus centros.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia demostrable en restauración, hostelería o afines, habituado 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 de seguridad alimentaria, APPCC. Conocimientos de restauración y materia primas. Competencias en sistemas de gestión.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Incorporación prevista para el mes de octubre.

Más información: [Area manager restaurantes](#).