



## Jefa/e de sector para colectividades



**Funciones:** Controlar, gestionar y supervisar los centros que le sean asignados. Asumir bajo su cargo un equipo de aproximadamente 50 personas, llevando a cabo, tanto tareas formativas como de gestión de recursos humanos y organización de los mismos. Motivación, promoción y evaluación de su equipo, dándole una visión estratégica a la plantilla. Supervisar todos aquellos controles higienicosanitarios necesarios y dirigir la prevención de riesgos laborales en los centros que le sean asignados, siguiendo las instrucciones del técnico PRL. Preparar la documentación administrativa necesaria relacionada con las cocinas, gestión inventarial, pedidos y seguimiento del grado de satisfacción de clientes (resolución de incidencias). Gestionar el control de las APPCC. Relación directa con el cliente, reportando las posibles incidencias y valorando el grado de satisfacción del mismo.

**Empresa:** [Seral](#).

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** FP Grado Superior en Hostelería y Turismo. Técnico/a superior en restauración. Experiencia mínima de al menos 2 años. Permiso de conducir tipo B. Disponibilidad para viajar. Dominio paquete Office. Se valorará especialmente tener experiencia como cocinero/a. Deberá tener conocimientos altos en la elaboración de menús, calibración y diferentes tipos de dietas en función del tipo de cliente.

**Se ofrece:** Jornada completa.

**Más información:** [Jefa/e de sector para colectividades](#).