

Jefe/a de área / operaciones restauración



Funciones: Gestionar la actividad de centros de restauración en diferentes residencias de la tercera edad y otros servicios asistenciales. Sus tareas principales serán: gestión económica de los centros asignados; gestión de la relación directa con los clientes; optimización de costes, gestión de proveedores y compras, etc.; implantación del sistema de proveedor único en centros nuevos; formación de procedimiento de gestión de proveedor único a equipos de trabajo; auditorías de procedimiento a los centros; competencia en la elaboración y consecución del presupuesto de sus centros.

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Entre 3 y 5 años de experiencia en el sector de las colectividades, restauración, hostelería o afines. Habitado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Conocimientos informáticos. Herramientas de gestión y ofimática (Excel). Perfil orientado a resultados y al servicio al cliente. Perfil técnico, enfocado a la producción logística y consumos.

Contrato: Indefinido. Jornada completa.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.