

Jefe/a de área



Funciones: Responsabilizarse de la gestión de equipo del personal asignado; de la gestión y optimización de la cuenta de explotación; de la supervisión y buen funcionamiento del servicio; y de la satisfacción del cliente y cumplimiento de las condiciones contractuales firmadas. Promoción de estrategias y mejora de las prácticas de negocio con el fin de mantener la misión y los valores de la empresa. Realizar informes mensuales con el fin de mejorar los procesos y propuestas de nuevos proyectos. Garantizar el cumplimiento de todos los procedimientos de seguridad y salud.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Pontevedra.

Requisitos: Diplomado/a. Al menos 4 años de experiencia como responsable de restauración.

Experiencia en gestión de equipos. Experiencia en resolución de incidencias. Manejo habitual del Excell.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Más información: [Jefe/a de áreas.](#)