



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de restauración (centro hospitalario)

Jefe/a de restauración (centro hospitalario)

Funciones: Gestión económica (presupuestos, control y análisis cuenta de explotación, control de costes...). Realización de pedidos y control de *stocks*. RRHH: selección, dirección, organización y motivación del equipo a cargo (más de 40 personas). Velar por el cumplimiento de la calidad y seguridad alimentaria y PRL. Interlocución con el cliente. Supervisión del servicio.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Mallorca.

Requisitos: Diplomado/a. Al menos 4 años de experiencia. Imprescindible haber gestionado servicios de restauración en hospitales o residencias.

Se ofrece: Jornada completa. Incorporación a empresa internacional líder en su sector. Desarrollo profesional.

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