



Jefe/a de restauración en colegios



Funciones: Supervisión, formación, selección y motivación del equipo de cocina y limpieza. Realización de presupuestos, control y análisis de la cuenta explotación. Realización inventarios. Control *stock* y de proveedores. Resolución de incidencias en el servicio y supervisión diaria del mismo. Realización de pedidos. Garantizar que se cumpla la normativa de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales. Fidelización del cliente.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Pontevedra.

Requisitos: Experiencia mínima de 3 años en el sector de la restauración colectiva, específicamente en colegios. Muy valorable la formación en dietética.

Se ofrece: Contrato a jornada completa de lunes a viernes. Posibilidad de desarrollo profesional.

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