Jefe/a de restauración (hospitales)

Jefe/a de restauración (hospitales)

Funciones: Gestión íntegra del servicio de restauración en dos hospitales. Gestión económica: presupuestos, cuenta explotación, control costes materia prima, etc. Dirección y supervisión del equipo: desarrollo, formación y selección del personal asignado en ambos centros. Supervisión del servicio: organización y supervisión del servicio siendo éste restauración a pacientes y cafetería tanto a público como a personal. Velar por el cumplimiento del contrato firmado con el cliente. Velar por el cumplimiento de la normativa en calidad y seguridad alimentaria así como PRL.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Barcelona.
Requisitos: Diplomatura. Imprescindible al menos 3 años de experiencia gestionando centros de restauración colectiva, preferiblemente en hospitales. Imprescindible vivir en Barcelona.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa de lunes a viernes.
Más información: Jefe/a de restauración.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.