



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

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](#).