

## 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](#).