



Jefe/a de sector para colectividades



Funciones: Controlar, gestionar y supervisar los centros que le sean asignados. Asumir un equipo de aproximadamente 50 personas, llevando a cabo, tanto tareas formativas como de gestión de recursos humanos y organización de los mismos (motivación, promoción y evaluación del equipo). Supervisión de la calidad de materias primas y aprovisionamiento de las mismas garantizando la excelencia del servicio. Supervisar todos aquellos controles higienico sanitarios necesarios y dirigir la prevención de riesgos laborales en los centros que le sean asignados, siguiendo las instrucciones del técnico PRL. Realizar la documentación administrativa necesaria relacionada con las cocinas, gestión inventarial, pedidos y seguimiento del grado de satisfacción de clientes (resolución de incidencias). Control de las APPCC de los centros. Relación directa con el cliente, reportando las posibles incidencias y su resolución y valorando el grado de satisfacción del mismo.

Empresa: [Seral](#).

Lugar de trabajo: Castellón.

Requisitos: Técnico/a superior en restauración. Experiencia mínima de al menos 2 años. Conocimientos altos en la elaboración de menús, calibración y diferentes tipos de dietas en función del tipo de cliente. Permiso de conducir tipo B. Disponibilidad para viajar. Dominio paquete Office. Se valorará especialmente tener experiencia como cocinero/a. La zona asignada comprende la CCAA de Catalunya y la provincia de Castellón por lo que se valorará la residencia en torno a la zona del delta del Ebro.

Se ofrece: Jornada completa. Vehículo de empresa, ordenador portátil, dietas.

Más información: [Jefe/a de sector para colectividades](#).