



Jefe/a para servicio de restauración hospitalaria



Funciones: Dirigir, organizar y coordinar a un equipo grande de trabajo con personal de cafetería y cocina. Supervisar el servicio de cocina a pacientes y cafetería al público. Gestionar la cuenta de explotación. Controlar los consumos de materia prima. Velar por el cumplimiento de la legislación en calidad y seguridad alimentaria así como en prevención de riesgos laborales. Interlocución y negociación con el cliente. Velar por el cumplimiento del contrato firmado con el cliente.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Jerez de la Frontera (Cádiz).

Requisitos: Diplomatura en Turismo y/o Hostelería. Al menos 4 años de experiencia gestionando servicio de restauración colectiva en hospitales. Haber dirigido equipos de más de 20 personas.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Responsable de restauración hospitalaria.](#)