

Responsable de cafetería en centro sanitario



Funciones: La persona seleccionada será la responsable directa de la supervisión y gestión, tanto a nivel operativo, económico como de dirección de equipos de trabajo (cocina, sala y/o cafetería). Se responsabilizará de las ventas en cafetería e imagen del grupo. Propulsará un proceso de mejora continua y resolución de quejas. Organización integral del servicio. Gestión y coordinación de la plantilla a cargo. Control de la higiene y limpieza del servicio. Control de costes, compras y aprovisionamiento. Dirigirá la gestión del comedor de empresa del centro asignado (elaboración y control presupuestario de las diferentes partidas).

Empresa: Serunion.

Lugar de trabajo: Ibiza (Baleares).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia. Residencia en Ibiza. Conocimientos de tipologías de producción en cocinas centrales: línea fría y otros proceso productivos. Conocimientos operacionales de producción en cocina de línea fría: porcionado, emplatado y distribución de carros térmicos. Conocimientos de APPCC. Conocimientos de ventas y atención al cliente. Conocimientos de control en arqueos de cajas, ingresos en banco, etc. Experiencia en gestión y coordinación de plantilla de personal a cargo. Usuario avanzado en herramientas de gestión tecnológicas. Experiencia demostrable en el sector de hostelería y restauración como jefe/a de cocina, responsable de centro o similares, preferentemente en el ámbito de la restauración hospitalaria. Habitado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Creativo/a y resolutivo/a. Orientado/a a la mejora continua.

Se ofrece: Formación. Posibilidad de promoción.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.