

## Responsable de centro hospitalario / dietista



**Funciones:** Será el/la responsable directo de la supervisión y gestión del centro hospitalario asignado, tanto a nivel operativo como económico y de dirección de equipos de trabajo (cocina, sala y/o cafetería). Las funciones concretas serán: Realizar tareas de supervisión, organización y gestión del centro de trabajo; llevar a cabo la gestión administrativa mediante el mantenimiento actualizado del conjunto de documentos e informaciones administrativas, y la realización de los procesos de coordinación de proveedores; poner en marcha nuevos sistemas que permitan optimizar y desarrollar la cifra de negocio y garantizar el cumplimiento de la cuenta de explotación; asegurar el aprovisionamiento y la gestión de las materias primas alimentarias y no alimentarias; garantizar los sistemas de gestión de la compañía y la aplicación de las políticas internas; establecer con el jefe de cocina, el plan de menús y evaluar su aceptación; coordinar y supervisar todo el proceso de elaboración, presentación y servicio al cliente; ser el/la interlocutor/a autorizado/a de la compañía, asegurando la satisfacción del cliente y de los comensales; dirigir, organizar y motivar a los equipos tanto a nivel de horarios como de organización de trabajos y formación.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Provincia de Barcelona.

**Requisitos:** Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética. Al menos 3 años de experiencia.

**Se ofrece:** Contrato indefinido. Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).