

Responsable de centro hospitalario / dietista



Funciones: Supervisión, organización y gestión del centro de trabajo. 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 evaluación de la aceptación. Coordinar y supervisar todo el proceso de elaboración, presentación y servicio al cliente. Ser interlocutor autorizado de la compañía, asegurando la satisfacción del cliente y de los comensales. Dirigir, organizar y motivar a los equipos tanto a nivel de horarios, organización de trabajos y formación.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Martorell (Barcelona).

Requisitos: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Al menos 3 años de experiencia.

Conocimientos en gestión, dirección de equipos, supervisión, cocina... Persona responsable y activa.

Iniciativa. Ganas de integrarse en un equipo de trabajo. Recomendable carnet de conducir y vehículo propio

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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