

Responsable de centro



Funciones: Responsable directo/a de la supervisión y gestión de un centro, tanto a nivel operativo como económico y de dirección de equipos de trabajo (cocina, sala y/o cafetería). Interlocución directa con el cliente. Propulsor/a de 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. Realización de tareas de 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.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Ibiza.

Requisitos: FP de Grado Superior Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia. Sólida formación en cocina. Conocimientos sobre los tipos de producción en cocinas centrales: línea fría y otros proceso productivos. Conocimientos operacionales de la producción en cocina de línea fría: porcionado, emplatado y distribución de carros térmicos. Conocimientos de APPCC, ventas y atención al cliente; 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 la hostelería y restauración como jefe/a de cocina, responsable de centro o similares, preferentemente en el ámbito de la restauración hospitalaria. Habitado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Importante puntualizar que en los equipos que tendrá a cargo, coexistirán diferentes regímenes contractuales, funcionarios, personal subrogado...

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

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