



Responsable de restauración



Funciones: Responsable funcional del conjunto de profesionales del ámbito de la restauración. Supervisar los servicios de restauración ofrecidos a los centros. Establecer procedimientos comunes, puntos críticos, buenas practicas y requisitos ineludibles, a seguir por los responsables de restauración de los centros. Dar apoyo a los responsables de servicio como experto/a en el ámbito de gestión restauración. Corresponsable, de las cuentas de P y G y cumplimiento de objetivos de todos los servicios de restauración. Establecer los procesos, contenidos y herramientas de uso común para control de gestión, formación, sistemas, necesarios y específicos en el ámbito de restauración. Impulsar la gestión global de los recursos

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos:Experiencia contrastada en el sector de restauración colectiva en empresas líderes de ámbito nacional y multinacional en los departamentos de ventas, marketing y operaciones. A ser posible dentro del sector salud y con experiencia contrastada en gestión de cafeterías. Acostumbrado/a a trabajar en equipo y por objetivos. Conocimientos de nutrición y dietética dentro del sector salud. Experto en materia de APPCC y seguridad alimentaria. Formación superior, a ser posible ingeniero. Alto nivel de inglés. Muy recomendable experiencia y conocimientos de quinta gama, línea fría, etc. Experto en el uso de herramientas informáticas, especialmente el Excel. Disponibilidad para viajar. Valorable experiencia en departamentos de compras dentro del sector hostelería.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa.

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