Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Responsable de restauración colectiva

Funciones: Gestionar el servicio de restauración en los clientes asignados, garantizando la calidad del mismo. Gestionar a un equipo de aproximadamente 30 personas entre personal de cocina y sala. Llevar el control financiero de la cuenta, asegurando la rentabilidad de la misma. Gestionar las compras y el control de *stock*. Garantizar la satisfacción de cliente y comensales, manteniendo una interlocución cercana con los mismos. Asegurar el cumplimiento de lo establecido en materia de calidad y prevención.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Barcelona.
Requisitos: Estudios universitarios de hostelería, restauración o dietética. Experiencia de más de cinco años gestionando servicios de restauración. Especialmente valorada la experiencia en colectividades en sector sanitario. Gran capacidad resolutiva, autonomía y trabajo en equipo.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.
Más información: Responsable de restauración colectiva.