

Responsable de restauración para centro sanitario



Funciones: Gestionar, tras un período de formación, todo el equipo formado por el personal de cocina, ayudantes y auxiliares de limpieza, así como las compras, gestión de gastos, calidad de producto, producción, elaboración y supervisión de los menús, etc. Velar por el cumplimiento de la normativa relativa a la PRL y la seguridad alimentaria (APPCC, alérgenos, etc.).

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Sevilla.

Requisitos: Formación en alguna de estas áreas: dirección hotelera, turismo, restauración y/o nutrición humana y dietética. Al mnos 3 años de experiencia gestionando operaciones preferiblemente en el sector servicios. Experiencia previa gestionando cuentas de explotación, control de gastos y consumo, gestión del personal del centro...

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