



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Responsable de restauración

Responsable de restauración

Funciones: Para cuatro centros de trabajo en Barcelona y provincia. Gestión y supervisión del servicio de restauración. Coordinación, motivación y gestión del equipo a cargo. Gestión integral de la cuenta de explotación. Aplicación y aseguramiento de la normativa en materia de APPCC, Prevención de Riesgos Laborales, etc. Relación constante con el cliente final con el objetivo de velar por la satisfacción constante. Impulsar e implantar nuevos proyectos en el ámbito de la restauración.

Empresa: [Sodexo](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Diplomatura/licenciatura y/o Grado Superior en Restauración. Experiencia mínima de 5 años en la dirección de restaurantes, cafeterías, catering y/o colectividades. Valorable experiencia en la gestión de centros geriátricos. Experiencia y pasión por la gestión de equipos. Nivel alto de inglés. Informática, Excel con manejo de macros.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Más información: [Responsable restauración](#).