



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 dos nuevos centros de trabajo en Lleida. 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:** Lleida.

**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](#).