



Responsable de unidad de negocio básica



Funciones: Planificar y organizar la prestación del servicio, 25 mesas. Identificar tipo de clientes y adecuar recursos y necesidades. Gestionar procesos de compras, asegurando el aprovisionamiento y la rotación de *stocks*. Promover, organizar y supervisar eventos especiales. Gestión de caja, lecturas de informes TPV, registros de compras, facturas, tipo de venta, inventario, etc. Establecer con la cocina central sinergias, planificando la oferta gastronómica y la recepción de pedidos. Establecer, registrar y supervisar el cumplimiento de los planes de APPCC establecidos / PRL. Cooperación con el departamento de recursos humanos en los procesos de selección y identificar necesidades de formación. Gestión del personal a cargo, realización de cuadrantes y vacaciones. Organización del trabajo en función de la estacionalidad (equipo de 6/10 personas). Supervisión de buenas prácticas en seguridad alimentaria.

Empresa: [Fundación Manantial](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Experiencia mínima de 3 años en hostelería. Experiencia mínima de 2 años en dirección de equipos. Conocimiento de APPCC. Técnicas de ventas y atención al cliente. Habitado al manejo de TPV. Nivel avanzado en paquete *office*. Imprescindible carnet B1 y vehículo propio.

Se valorará el conocimiento de idiomas. Persona con gran capacidad para el trabajo en equipo, con dotes para la planificación y organización, liderazgo y resolutive. El equipo de trabajo está formado por trabajadores con discapacidad relacionada con salud mental.

Se ofrece: Contrato fijo de 35 horas semanales.

Remuneración: 14.000 € / 16.000 €.

Información y envío de curriculum: magiraldezalonso@manantialintegra.org.