Responsable de unidad de negocio

Funciones: Planificar y organizar la prestación del servicio. Identificar el 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. Cooperar 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. Habituado/a 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 resolutiva. El equipo de trabajo está formado por trabajadores con discapacidad relacionada con salud mental.
Se ofrece: Contrato fijo, 35 horas semanales.
Remuneración: 14.000 €-16.000 €.
Información y envío de curriculum: cgonzalez@manatialintegra.org.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.