



Responsable del servicio de restauración para hospitales



Funciones: Gestión del servicio de restauración en dos hospitales. Gestión y supervisión del servicio de restauración a pacientes, cafetería de personal y cafetería público. 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: Ibiza y Formentera.

Requisitos: Diplomatura/licenciatura y/o Grado Superior en Restauración. Experiencia mínima de tres años en la gestión de servicios de restauración en hospitales. 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 de restauración.](#)