



Soporte Excelencia Operacional División Empresas

Soporte Excelencia Operacional División Empresas

Funciones: Apoyar al referente operacional en cuanto al mantenimiento de las ruedas de menú. Elaborar las fichas técnicas bajo el criterio del referente operacional. Actualizar y asegurar cambios de menú mensuales. Realizar el mantenimiento de portal de compras (catálogos, autorizaciones, altas y bajas de referencias). Colaborar en la realización de las formaciones necesarias en los centros para comunicar y enseñar el uso de las aplicaciones que le correspondan (CookIn, portal de compras, inventario, ...) según el modelo operativo definido. Identificar y analizar sobre posibles áreas de mejora relacionadas con el departamento. Realizar informes de actividad del departamento para el director del departamento.

Empresa: Serunion.

Lugar de trabajo: Sant Feliu de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: Grado Superior o Grado en Dietética y Nutrición. y/o Grado en Ciencias Gastronómica. Se valorará formación específica en cocina/hostelería y experiencia valorable (no imprescindible) en restauración colectiva (por ejemplo, supervisor/a o nutricionista). Indispensable bilingüe en castellano y catalán. Se valorará conocimiento de inglés y/o francés. Nivel alto de herramientas informáticas. Formación a cargo de la empresa de las herramientas operacionales internas. Autonomía. Orientación al cliente. Orientación a resultados. Capacidad de realizar varias tareas al mismo tiempo. Valorable carné de conducir. Ocasionalmente disponibilidad para viajar a nivel nacional.

Se ofrece: Jornada 20h. semana en horario flexible entre: de 9h. a 13h. Incorporación inmediata. Oportunidad de crecimiento profesional en un entorno que valora y fomenta el desarrollo de sus empleados.

Más información: [Soporte Excelencia Operacional División Empresas.](#)