



Supervisor/a catering y colectividades



Funciones: En dependencia del área de Restauración, reportará las incidencias ocurridas con los profesionales o servicios mediante la gestión de datos que favorezcan el conocimiento fiel del funcionamiento para la toma de decisiones de la dirección. Garantizará el cumplimiento de las políticas, proceso y procedimientos establecidos. Diseño, desarrollo, seguimiento y evaluación de la operativa del área. Gestión del personal a cargo (adecuación del perfil profesional, distribución de tareas, cuadrantes, elaboración del calendario laboral...). Supervisión de la elaboración de la oferta gastronómica en los centros de trabajo. Gestión del almacén. Entrega de uniformidad, epi's y llave de la taquilla de los profesionales de nueva incorporación, así como el seguimiento en el uso del mismo y su reposición en caso necesario. Dar solución inmediata a posibles quejas y reclamaciones in situ, etc.

Empresa: [Grupo Amás](#).

Lugar de trabajo: Leganés (Madrid).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Disponibilidad para conducir vehículos de empresa con logo (imprescindible). Experiencia mínima de 2 años. Imprescindible certificado de discapacidad. Carnet B1 y vehículo propio. Conocimientos informáticos a nivel medio. Disponibilidad horaria

Contrato y horario: Contrato indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 12.000-18.000 € brutos/año.

Más información: [Supervisor/a catering y colectividades](#).