



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Supervisor/a de centro

Supervisor/a de centro

**Funciones:** Gestionar las operaciones, equipo y cuenta de explotación del centro/s asignados. Tras una formación gestionará todo el personal de cocina, compras, gastos, calidad del producto y menús.

Cumplimiento normativas PRL y Seguridad alimentaria (APPCC, alérgenos, etc.)

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Guadalajara.

**Requisitos:** Estudios de diplomatura. Experiencia mínima de 2 años.

**Se ofrece:** Contrato indefinido a jornada completa.

**Más información:** [Supervisor/a](#).