



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: Interlocución con los clientes. Supervisión de cocinas y velar por el cumplimiento de la normativa interna y seguridad alimentaria. Gestión de menús y sus derivados. Presentaciones de los servicios en público con Ampa y la Dirección del Centro cliente. Coordinación y gestión de personal de los centros asignados.

Empresa: [Endermar](#).

Lugar de trabajo: Ripollet (Barcelona).

Requisitos: Diplomatura en nutrición humana y dietética. Experiencia mínima de 3 años.

Se ofrece:

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