Supervisor/a de centro

Supervisor/a de centro

Funciones: Controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales. Controlar la distribución de menús. Supervisar seguimiento de fichas técnicas de los platos. Gestionar las incidencias y no conformidades. Supervisar la implantación sistema APPCC.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Logroño.
Requisitos: FP Grado Medio, valorable formación en dietética y nutrición y/o hostelería y/o seguridad alimentaria. Experiencia en el sector, preferiblemente en colectividades. Gran capacidad de organización y resolución, trabajo en equipo y consecución de objetivos.
Se ofrece: Contrato de obra y servicio, curso escolar '19-'20. Jornada 30h/semana, horario, de 7h. a 13h. de lunes a viernes.
Más información: Supervisor/a de centro.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.