



## Supervisor/a de centro



**Funciones:** Realización de pedidos, control de stock, control de mermas. Gestión de la cuenta de explotación. Interlocución y resolución de incidencias con el cliente. Organización del equipo de cocina y limpieza. Elaboración de menús y adaptación de los mismos en función de las dolencias/ alergias de los usuarios. Supervisar el cumplimiento de todas las medidas de seguridad y calidad alimentaria (APPCC).

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Formación en dietética y nutrición. Experiencia superior a tres años realizando funciones similares en empresas de colectividades.

**Se ofrece:** Contrato a jornada completa de lunes a viernes.

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