



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Supervisor/a de centros

Supervisor/a de centros

Funciones: Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta los protocolos establecidos. Gestionar el personal a cargo, organizar y coordinar los equipos de trabajo de los centros y responsabilizarse de la gestión, la adaptación, la motivación, la promoción, la evaluación y la formación del personal con una visión estratégica de la plantilla. Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, realizar controles presupuestarios y económicos, informes, facturación o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información persiguiendo la idoneidad y calidad de la información. Supervisar la aplicación del sistema de seguridad alimentaria. Hacer seguimiento de los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa en seguridad. Realizar seguimiento de los procedimientos de gestión de calidad e higiene en las actividades incluidas en los procesos de producción.

Empresa: [Serclym](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Diplomado/a en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 3 años en colectividades. Excelentes capacidades de comunicación, persona resolutiva, con iniciativa y capacidad de liderazgo. Disponibilidad horaria. Carné de conducir y disponibilidad para desplazamientos a nivel nacional.

Se ofrece: Contrato temporal y posteriormente indefinido a jornada completa.

Información y envío de curriculum con fotografía: rr.hh@serclym.es.