Supervisor/a de centros de restauración colectiva

Supervisor/a de centros de restauración colectiva

Funciones: Visitas a clientes, seguimiento del servicio, gestión de incidencias. La persona seleccionada será el contacto con clientes y con los trabajadores los centros asignados. Se encargará de petición a cocina central de menús, materias primas a departamento de compras, control de cuenta de resultados, coordinación de cuadrante de personal y adaptación nutricional de los menús a las particularidades de cada cliente.
Empresa: Enasui.
Lugar de trabajo: Arganda (Madrid).
Requisitos: Grado en nutrición humana y dietética. Experiencia mínima de 2 años. Vehículo propio y disponibilidad de movilidad por la Comunidad de Madrid.
Se ofrece: Contrato a jornada completa.
Más información: Supervisor/a de centro.

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