

## Supervisor/a de centros de restauración



**Funciones:** Controlar, gestionar y supervisar los centros asignados. Asumir bajo su cargo un equipo de más de 50 personas, llevando a cabo, tanto tareas formativas como de gestión de recursos humanos y organización de los mismos. Entre sus labores destacarán la motivación, promoción y evaluación de su equipo, dándole una visión estratégica a la plantilla. Tareas relacionadas con el desarrollo de los servicios en los distintos centros; supervisión de la calidad de materias primas y aprovisionamiento de las mismas garantizando la excelencia de nuestro servicio. Supervisión de todos aquellos controles higienicosanitarios necesarios y prevención de riesgos laborales. Control de la documentación administrativa necesaria relacionada con las cocinas, gestión inventarial, pedidos y seguimiento del grado de satisfacción de clientes (resolución de incidencias). Control APPCC.

**Empresa:** [Seral](#).

**Lugar de trabajo:** Pontevedra.

**Requisitos:** FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia en colectividades, con alto nivel de madurez, mando y conocimientos de ofimática. Vehículo propio y disponibilidad para viajar.

**Contrato y horario:** De duración determinada. Jornada completa.

**Remuneración:** 18.000 € - 24.000 € bruto/año.

**Más información:** [Supervisor restauración](#).