

## Supervisor/a de centros de restauración



**Funciones:** Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos. Gestionar el personal a cargo, organizar y coordinar los equipos de trabajo de los centros, siendo responsable de la gestión, la adaptación, la motivación, la promoción, la evaluación y la formación. 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. Desempeñar las relaciones comerciales con los centros, llevar a cabo acciones de fidelización y retención. Supervisar la aplicación del sistema de seguridad alimentaria. Hacer seguimiento de los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales. Realizar seguimiento de los procedimientos de gestión de calidad e higiene en las actividades incluidas en los procesos de producción.

**Empresa:** [Compass Group](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Diplomatura universitaria. Experiencia mínima de 3 a 5 años en funciones similares, gestionando cuentas de explotación, preferiblemente en el ámbito de la hostelería. Sólidos conocimientos de informática. Experiencia en gestión de grandes equipos de trabajo.

**Contrato y horario:** Indefinido. Jornada completa.

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