



Supervisor/a de centros de restauración



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. Elaborar el presupuesto de cada centro, haciendo un estrecho seguimiento y control del mismo y aplicando las medidas correctoras necesarias en caso de desvíos. 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 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: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Diplomado/a. Al menos 4 años de experiencia en funciones similares, gestionando cuentas de explotación en el ámbito de la hostelería. Experiencia en gestión de grandes equipos de trabajo.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Más información: [Supervisor/a](#).