

Supervisor/a de centros (universidades/residencias)



Funciones: Llevar la gestión del servicio de restauración de varios centros universitarios y residencias de la zona. Gestionar el equipo humano a cargo (jefes de cocina, auxiliares, camareros...). Control de costes y desviaciones, cuenta de resultados... Contacto con cliente y resolución de incidencias.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Diplomado/a. Al menos 2 años de experiencia en gestión de centros de restauración colectiva, tales como residencias universitarias, cafeterías de campus universitarios, eventos, etc.

Se ofrece: Jornada completa.

Más información: [Supervisor/a](#).