Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.