



Supervisor/a de centros



Funciones: Gestión del servicio de restauración de varios centros (residencias, colegios, guarderías, etc). Gestión del equipo humano a cargo (jefes de cocina, auxiliares, monitores...). Control de costes y desviaciones. Cuenta de resultados. Contacto con cliente y resolución de incidencias.

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Barcelona y provincia.

Requisitos: Diplomado/a. Imprescindible 2 años de experiencia en puesto de trabajo similar en empresas de restauración colectiva.

Se ofrece: Jornada completa.

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