



Supervisor/a de cocina en centro sanitario



Funciones: Gestionar integralmente el centro (compras, consumos, cobros, facturación, cierre...) con el/la directora/a regional / nacional para lograr beneficios y cumplir con el presupuesto, buscando siempre mejoras en la rentabilidad. Mantener los estándares de calidad y prevención de riesgos laborales, asegurando que se cumple con la legislación vigente y según el manual de Normas y Procedimientos. Gestionar las actividades del centro para lograr los objetivos del cliente, asegurando el cumplimiento del contrato y el mantenimiento de los estándares de calidad, presentación y servicio. Construir y mantener buenas relaciones con el cliente y el consumidor. Gestionar el desarrollo de los empleados (formación). Gestionar los horarios, turnos y las cargas de trabajo.

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Mondragón (Guipúzcoa)

Requisitos: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Al menos 3 años de experiencia en el sector de colectividades y en gestión y liderazgo de equipos. Imprescindible vehículo propio y nivel alto de euskera.

Contrato y horario: Incorporación inmediata. Contrato de duración determinada (para cubrir una excedencia) y jornada completa.

Más información: [Supervisor/a cocina centro sanitario](#).