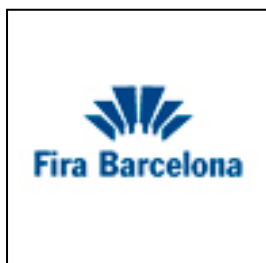


Supervisor/a de cocina y locales de restauración



Funciones: La persona seleccionada se encargará, en dependencia directa del jefe de producción, de garantizar y verificar el correcto funcionamiento de la cocina en el grupo de locales y/o servicios asignados para cada evento (diversos locales de restauración en un mismo evento). Esto incluye: planificar el aprovisionamiento de materias primas y recursos humanos a partir de las necesidades detectadas para cada feria/evento, derivando a su superior inmediato las subsiguientes compras; organizar su correspondiente espacio de trabajo y los recursos humanos asignados al mismo (previsiones de personal, control de presencia, registro de horas, correctas higiene y uniformidad, valoración de las tareas desempeñadas); y asegurar el correcto desarrollo del servicio en el grupo de locales asignados.

Empresa: [Fira Barcelona](#).

Nº de vacantes: 4.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia en puesto de gestión y desarrollo de servicio en un grupo con diferentes locales de restauración.

Contrato y horario: Contrato eventual, del 25 de agosto al 12 de diciembre.

Remuneración: 22.000 Euros bruto/año.

Más información: [Supervisor/a](#).