



## Supervisor/a de restauración para colectividades



**Funciones:** Dirigir la gestión de los centros asignados. Dirigir, motivar y controlar a los equipos de trabajo bajo su responsabilidad. Mantener un estrecho contacto con los clientes de forma proactiva y anticiparse a sus necesidades. Atender a los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de Serunion y con los procedimientos internos de la empresa cliente.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** FP de Grado Superior. Al menos 3 años de experiencia en el sector de la restauración (división empresas). Gran capacidad de organización y resolución. Persona dinámica. Capacidad para dirigir equipos. Capacidad para trabajar por objetivos. Buena presencia y don de gentes.

**Contrato y horario:** Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).