Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Supervisor/a para colectividades

Funciones: Formar, dirigir y desarrollar al personal a su cargo. Garantizar la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Controlar los presupuestos y rendimientos de los centros asociados a su gestión. Recopilar toda la información de la actividad y posibles anomalías y/o problemas. Recopilar mejoras realizadas. Visitar al interlocutor del centro. Cumplimiento contractual del servicio. Supervisión en cocina, servicios cafetería, línea de self, comedores, etc. Ver cartelería, presentaciones, uniformes, aspecto del personal, etc. Verificar la cumplimentación de registros, planes de limpieza , muestras, etc. Seguimiento de las desviaciones según informes del dpto. de PRL. Supervisar la gestión del encargado en materias de compras, menús, aprovechamiento de la materia prima, ventas, RRHH, etc. Supervisión de bajas, vacaciones, cuadrantes, turnos, etc. con encargados. Supervisar con el dpto. de compras y el encargado, la idoneidad de reparaciones y sustituciones de maquinaria y enseres. Ver desviaciones y proyecciones de cierre en ventas mensuales. Ver la progresión del centro con el encargado en ventas, consumos y personal. Acotar gastos por conocimiento de los límites presupuestarios. Recibir archivos de gestión de los centros. Volcar datos al tablero. Repasar cierre y desviaciones. Corrección de errores. Enviar cierre. Control presupuestario de centros a su cargo.
Empresa: Abie.
Lugar de trabajo: Madrid.
Requisitos: Diplomatura - Nutrición Humana y Dietética. 3 años de experiencia en el sector. Dominio de ofimática, en especial Excel. Imprescindible formación en hostelería (estudios en escuelas de hostelería), valorándose la asistencia a cursos y jornadas gastronómicas. Aportar experiencia en el puesto, en empresas pertenecientes al sector de hostelería, (preferiblemente colectividades). Persona creativa. Alta capacidad de gestión de equipos. Carnet de conducir B1 y vehículo propio.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.
Remuneración: 24.000 € - 27.000 € bruto/año.
Más información: Supervisor/a.

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