



Supervisor de centros



Funciones: Gestión del personal de cocina. Supervisión de APPCC, PRL del personal y del centro. Gestión financiera de la cuenta de explotación (controles de costes, consumos, facturación, presupuestos, ...). Selección del personal del centro. Trato directo con el cliente y acciones comerciales de servicios extras.

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Girona.

Requisitos: Experiencia mínima de al menos 3 años. Imprescindible residente en la provincia del puesto vacante. Experiencia previa en el sector colectividades. Valorable título dietética. Disponibilidad horaria

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Horario según servicios.

Remuneración: 21.000€ - 24.000€ bruto/año.

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