

## Supervisor/a de centro educativo



**Funciones:** Liderar la gestión del centro, asegurando su correcto funcionamiento y el logro de los objetivos establecidos. Motivar y supervisar de manera efectiva al equipo de trabajo, fomentando un ambiente de colaboración y alto rendimiento. Mantener una comunicación estrecha con los clientes, anticipándose a sus necesidades y brindándoles un servicio excepcional. Cumplir con los objetivos asignados en términos de resultados y calidad, siguiendo los estándares de la compañía y los procedimientos internos de la empresa cliente.

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Bilbao.

**Requisitos:** 2 años de experiencia en la gestión de centros de restauración colectiva y equipos. Es imprescindible contar con conocimientos sólidos en protocolos de seguridad alimentaria, como APPCC, control de producto y presupuestos, así como estudios básicos en cocina y gastronomía. Se requiere habilidades destacadas de comunicación y negociación tanto con clientes como con responsables y personal a cargo. Hablar y dominar el francés. Acostumbrado/a a trabajar con altos volúmenes de comensales y la gestión de cocinas y de equipos de trabajo. Conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración colectiva. Orientación al cliente. Trabajo en equipo. Liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

**Se ofrece:** Salario acorde al convenio de colectividades en la categoría de responsable de servicio. Un contrato estable de 25h. semanales en horario aproximado entre las 09:00h y 14:00h. ya que no hay ningún día igual. La oportunidad de crecimiento profesional en un entorno que valora y fomenta el desarrollo de sus empleados. Incorporación inmediata a un equipo dinámico y comprometido, donde podrás trabajar en un ambiente colaborativo y motivador.

**Más información:** [Supervisor/a de centro educativo](#).