



## Supervisor/a de centros



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

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

**Lugar de trabajo:** Lleida.

**Requisitos:** Experiencia en el sector de la hostelería / restauración colectiva. Carnet de conducir. Será valorable disponer de formación en hostelería / restauración / nutrición. Imprescindible experiencia de mínimo 1-2 años como jefe/a de cocina en sector de colectividades o gestionando un grupo de centros de restauración colectiva (comedores escolares, residencias, etc). Conocimientos y manejo de protocolos de seguridad alimentaria, APPCC's, control de producto, presupuestos, cuentas de explotación, etc.

Experiencia en gestión de equipo. Capacidad de comunicación y negociación tanto con el cliente como con los diferentes responsables de los centros y personal a cargo

**Se ofrece:** Estabilidad y desarrollo profesional. Jornada completa - 40 horas semanales. Horario de lunes a viernes. Incorporación inmediata. Equipo dinámico y diverso. Entorno de trabajo de confianza y colaborativo.

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