



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Supervisor/a de centros

Supervisor/a de centros

Funciones: Liderar la gestión de los centros asignados de restauración colectiva, asegurando un eficiente funcionamiento y alcanzando los objetivos establecidos, en dependencia directa del Área Manager. Motivar y supervisar de manera efectiva a los equipos de trabajo bajo su supervisión, fomentando un ambiente de colaboración y alto rendimiento (supervisión de un equipo de aprox. 25 personas repartidas entre varios centros), en dependencia directa del Área Manager. Establecer y mantener una comunicación estrecha con los clientes, adoptando un enfoque proactivo y anticipándose a sus necesidades, con el fin de brindarles un servicio excepcional. Cumplir con los objetivos asignados, tanto en términos de resultados como de calidad, siguiendo los estándares de la compañía y los procedimientos internos de los centros cliente.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia de al menos 2 años 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 movilidad para visitar nuestros centros y habilidades destacadas de comunicación y negociación tanto con clientes como con responsables y personal a cargo. Acostumbrado/a a trabajar con altos volúmenes de comensales y la gestión de cocinas y de equipos de trabajo. Carnet de coche para desplazarse entre centros. Orientación al cliente. Liderazgo. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada completa de 40hrs semanales. Horario de lunes a viernes. Reembolso de kilometraje para cubrir tus desplazamientos.

Un contrato estable que te brinda seguridad y estabilidad laboral. 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. La posibilidad de formar parte de una empresa que se esfuerza por la excelencia en el sector de la restauración colectiva.

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