



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: Oviedo.

Requisitos: Experiencia mínima de 2 años en el sector de gestión de la hostelería / restauración colectiva. Carnet de conducir. Será valorable disponer de formación en hostelería / restauración / nutrición. Experiencia de mínimo 2 años gestionando un grupo de centros de restauración colectiva (comedores escolares, residencias, etc). Conocimientos y manejo de protocolos de seguridad alimenticia, 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. Incorporación inmediata.

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