



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Supervisor/a de centros de colectividades

Supervisor/a de centros de colectividades

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: Formación en hostelería / restauración / nutrición. Experiencia mínima de 2 años en el sector de gestión de la hostelería / restauración colectiva, gestionando un grupo de centros de restauración colectiva (comedores escolares, residencias, etc). Carnet de conducir. 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. Incorporación inmediata.

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