



Supervisor/a de centros de colectividades



Funciones: Gestionar aproximadamente 5-10 centros de restauración colectiva división sanidad social. Dirigir la gestión de los centros asignados en dependencia directa del Área Manager. 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: Palma de Mallorca.

Requisitos: Será valorable disponer de formación en hostelería / restauración / nutrición. Conocimientos y manejo de protocolos de seguridad alimentaria, APPCC's, control de producto, presupuestos, cuentas de explotación, etc y capacidad de comunicación y negociación tanto con el cliente como con los diferentes responsables de los centros y personal a cargo. Experiencia en gestión de cocinas y de materia prima. Gestión de equipos. Residir en Baleares y disponibilidad completa. Carnet de conducir y coche para los desplazamientos.

Se ofrece: Una política salarial competitiva. Estabilidad y desarrollo profesional. Jornada completa. Ordenador de empresa, teléfono de empresa, gastos. Beneficios sociales. Incorporación inmediata.

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