



Unit manager



Funciones: Reportando directamente al *area manager*, el candidato seleccionado será responsable de supervisar y verificar el cumplimiento del servicio en el centro asignado (cocina, sala, cafetería,...) en estrecha relación con las áreas de Servicios, Administración y Calidad; cumpliendo con todos los estándares de calidad, seguridad y medioambiente, así como garantizando la excelencia operativa y constante innovación en los procesos de la unidad bajo su responsabilidad. Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos. Asegurar la correcta aplicación de los procedimientos de calidad e higiene en el centro, así como los de prevención de riesgos laborales. Organizar y coordinar los equipos de trabajo del centro, supervisando el desarrollo del mismo asumiendo el liderazgo. Responsable de la adaptación, la motivación, la promoción, la evaluación y la formación del personal a su cargo con una visión estratégica de la plantilla. Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, realizar controles presupuestarios y económicos. Apoyo en el diseño del presupuesto del centro, seguimiento del mismo y ejecución de acciones correctivas. Gestión de compras y provisiones en condiciones idóneas, controlando la seguridad y la documentación relacionada. Supervisión y gestión de inventarios. Seguimiento de los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa en seguridad...

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Diplomatura. Al menos 3 años de experiencia. Carnet de manipulador de alimentos. Conocimientos de APPCC. Capacidad de gestión de equipos.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Unit manager](#).