



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Responsable de centro

Responsable de centro

Funciones: Garantizar la calidad de nuestros servicios a través de la implantación y seguimiento del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria. Pero eso no es todo, porque también liderarás el equipo de trabajo del centro, planificando, organizando, supervisando y motivando al personal para asegurar el buen funcionamiento del centro y la satisfacción de nuestros clientes. Hablar con los responsables de centro y realizar la coordinación entre ellos, asegurando una comunicación fluida y eficaz entre los diferentes departamentos y áreas. Y como parte de tus responsabilidades, mantendrás un estrecho contacto con los clientes de forma proactiva y anticipándote a sus necesidades, para ofrecerles un servicio de calidad y personalizado. Controlar los turnos y horarios del personal, así como las cajas, pensiones y ventas del centro, y elaborar y controlar los presupuestos del centro y organizar los servicios de acuerdo a las necesidades de los clientes. Atender los objetivos que te sean asignados de acuerdo con los estándares de la compañía y con los procedimientos internos de la empresa cliente.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Granada.

Requisitos: Experiencia mínima de 1 año demostrable en centros de colectividades o similares. Vehículo propio para llegar al centro de trabajo. Flexibilidad horaria para trabajar de lunes a domingo. Conocimientos 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 el personal a cargo. Liderazgo. Habilidades comunicativas. Capacidad de organización. Flexibilidad. Gestión de equipos.

Más información: [Responsable de centro](#).