



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Supervisor/a para colectividades

Supervisor/a para colectividades

Funciones: Gestión de las cuentas de explotación, del personal y del servicio en general. Organización del transporte y logística; supervisión de la calidad y la presentación de los alimentos y bebidas, cumpliendo con las normas sanitarias y de higiene y contacto con el cliente, anticipándose a sus necesidades y garantizando un buen servicio.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Oviedo (Asturias).

Requisitos: Experiencia en supervisión de todos los servicios de una cafetería / restaurante en centros de sanidad, y/o educación, y/o comedores laborales. Disponibilidad inmediata.

Disponibilidad horaria. Formación preferible grado en ADE, nutrición humana y dietética o gastronomía.

Vehículo propio

Se ofrece: Contrato Indefinido. Jornada completa (40 horas), de lunes a viernes.

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