



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Técnico/a de calidad responsable de centro

Técnico/a de calidad responsable de centro

Funciones: Realizar la puesta a punto y llevar a cabo las diferentes certificaciones de calidad, como la ISO 9001, 14001 y 22000, entre otras. Encargarse de la implantación y seguimiento del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y del cumplimiento de la normativa a nivel de seguridad alimentaria, garantizando la calidad de nuestros servicios. Realizar la gestión del personal del centro, Realizar los turnos y horarios, control de cajas, pensiones y ventas de centro, será el/la interlocutor/a con los responsables de centro y la coordinación. Asegurar el buen funcionamiento del centro y la satisfacción de nuestros clientes.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Granada.

Requisitos: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos o grado / Master relacionado con la seguridad alimentaria. Formación en ISO 22000. Experiencia mínima de 1 año. Experiencia demostrable en centros de colectividades o similares. Vehículo propio para llegar al centro de trabajo. Flexibilidad horaria para trabajar de lunes a domingo. Liderazgo. Habilidades comunicativas. Capacidad de organización. Flexibilidad. Gestión de equipos.

Se ofrece: Jornada completa. Flexibilidad horaria para trabajar de lunes a domingo.

Más información: [Técnico/a de calidad responsable de centro](#).