

AS360 – Responsabile Servizi Ristorazione

Ruolo e Responsabilità

Industry: azienda leader nel settore

Scope: supportare i Responsabili di Area al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità ed economici nella gestione dei servizi a loro assegnati.

Key Responsibilities:

1. **Organizzazione e Gestione dei Servizi:** supervisione dei servizi e supporto ai responsabili in tutte le attività di gestione: gestione dei fornitori (ordini e scorte), rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza, gestione del personale (selezione / turni / permessi), attenzione alla soddisfazione del cliente, organizzazione efficace ed efficiente dei processi di ciascun ristorante.
2. **Processi:** organizzazione e miglioramento dei processi in coerenza con le linee guida definite dalla sede centrale.
3. **Budget:** controllo, monitoraggio e gestione dei costi, rispetto dei budget assegnati.
4. **Formazione:** affiancamento on the job e organizzazione di momenti di formazione strutturata per incrementare la professionalità dell'intero staff.

Requisiti

Knowledge Background:

Il candidato ideale è diplomato presso un **Istituto Alberghiero ed eventualmente laureato in discipline economiche**, ha gestito in prima persona più **servizi di ristorazione**, preferibilmente collettiva / mense, con un ruolo di tipo manageriale.

Soft Skills:

Ottime capacità organizzative, attenzione al cliente, teamworking, problem solving e gestione delle priorità completano il profilo.

Ai fini di una più completa valutazione del percorso professionale chiediamo a tutti i candidati interessati di **allegare un cv in formato libero, doc o pdf**, con il dettaglio delle esperienze maturate.

Contatti

Puoi candidarti utilizzando il pulsante "CANDIDATI" qui accanto.

Industry

Facilities Services, Restaurants

Sede di Lavoro

Bologna, Emilia Romagna