



**DIRECCIÓN REGIONAL
DE TRABAJO Y PROMOCIÓN
DEL EMPLEO**



**Centro
de Empleo**

IMPORTANTE RESTAURANT PASTELERÍA GOURMET SE ENCUENTRA EN LA BÚSQUEDA DE:

SUPERVISOR (A) DE CALIDAD - RUBRO DE ALIMENTOS / RESTAURANTE - PIURA

REQUISITOS:

- Deseable estudios técnicos o universitarios en Hotelería, Administración o afines.
- Experiencia mínima de 01 año en atención al cliente y manejo de personal en restaurantes, cafeterías o afines. **(Indispensable)**
- Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos de Lunes a Domingo c/ 01 día de descanso a la semana.
- Sólidos conocimientos en Sistema de Gestión de Calidad e inocuidad.
- Sólidos conocimientos en HACCP, BPM.
- Sólidos conocimientos en control de Kardex , sistema PEPS.

FUNCIONES:

- Supervisar protocolos de servicio en los restaurantes.
- Supervisar BPM en nuestras tiendas.
- Capacitaciones y entrenamiento de protocolos de servicio al nuevo personal.
- Participar en la elaboración de manuales de operaciones
- Verificar que se cumplan las normas de calidad y manipulación de alimentos establecidos para garantizar la inocuidad de nuestros productos.

**SI REÚNES LOS REQUISITOS MENCIONADOS, ENVÍA
TU CURRÍCULUM A: bolsadetrabajopiura2@gmail.com**

**con asunto: SUPERVISOR (A) DE CALIDAD - RUBRO DE ALIMENTOS /
RESTAURANTE - PIURA**

HASTA EL DÍA: 04/06/2022

#TransformandoLaRegión