



**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:**

- Bachiller de Ingeniería Alimentaria, Ingeniería Industrial, Ingeniería Química, Ingeniería Agroindustrial, Biología y/o carreras 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](mailto:bolsadetrabajopiura2@gmail.com)**

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

**HASTA EL DÍA: 17/06/2022**

**#TransformandoLaRegión**