

## **Cargo: Supervisor Comedor**

### **Supervisar servicios de comedor con alta relación calidad/costo**

- Supervisar las tareas realizadas por personal propio y/o tercerizado
- Definir con los clientes internos los requerimientos de servicio
- Controlar y validar los niveles de servicio brindados
- Gestionar la relación con proveedores de materias primas
- Gestionar el mantenimiento de instalaciones y equipos de comedores
- Contribuir con la implementación de políticas de relacionamiento con los usuarios con el objetivo de mejorar el ambiente laboral
- Proponer acciones y presentar iniciativas -en acuerdo con los clientes involucrados- para mejorar los servicios y corregir desvíos

### **Contribuir con la excelencia operativa en equilibrio con el medio ambiente, la seguridad e higiene**

- Administrar la disponibilidad de recursos técnicos y humanos para los servicios brindados.
- Ejecutar acciones según planes de contingencia
- Cumplir con las políticas, estándares y procedimientos de seguridad e higiene del ambiente de trabajo
- Cumplir con las políticas, estándares y procedimientos medioambientales

### **Gestionar las personas a su cargo**

- Conducir y motivar al equipo a cargo
- Gestionar y medir el desempeño
- Formular las necesidades de capacitación del personal a cargo

### **Proponer iniciativas**

- Proponer iniciativas de mejora a los servicios que brinda y de reducción de costos

**Cargo: Supervisor Comedor**

**FORMACIÓN, EXPERIENCIA**

- Bachillerato completo y estudios técnicos en gastronomía
- Experiencia mínima de 3 años en posiciones similares
- Operador PC
- Libreta de conducir

**HABILIDADES**

- Conducción de equipos
- Desarrollo del talento
- Orientación al cliente
- Mejora continua

**DEPENDENCIA JERÁRQUICA**

- Reporta al Jefe de Servicios Intendencia y Comedor
- Funcional: Coordinador Servicios Intendencia y Comedor

**SUPERVISIÓN EJERCIDA**

- Operario Comedor A, Operario Comedor B