



Director/a de restauración para centro de ocio



Funciones: Coordinación de personal. Cuenta de explotación. Puntos de venta por impulso. Bares y diferentes puntos de restauración (*fast food*). Almacén. Servicio de catering

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Estudios de ADE/Empresariales/Turismo o similar. Imprescindible tener experiencia en gestionar centros de ocio de restauración colectiva (al menos 4 años). Buen nivel de inglés (*Advanced*). Flexibilidad horaria. Incorporación inmediata.

Se ofrece: Jornada completa.

Más información: [Director/a de restauración para centro de ocio](#).