



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Encargado/a de centro

Encargado/a de centro

**Funciones:** Supervisión, formación, selección y motivación del equipo de cocina y limpieza. Realización de presupuestos, control y análisis de la cuenta explotación. Realización inventarios. Control stock y de proveedores. Resolución de incidencias en el servicio y supervisión diaria del mismo.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Experiencia mínima de 3 años en el sector de la restauración colectiva. Estudios mínimos de diplomatura. Imprescindible experiencia en comedores y monitoraje en colegios. Muy valorable la formación en dietética.

**Se ofrece:** Contrato a jornada completa de lunes a viernes.

**Más información:** [Encargado/a de centro](#).