

Encargado/a de centro (empresa)



Funciones: Realizar de manera cualificada la dirección, control y seguimiento del conjunto de tareas que componen el servicio de restauración y/o cafetería del centro. Organizar, dirigir y coordinar el personal a cargo. Dirigir y planificar el conjunto de actividades del departamento. Dirigir, supervisar y controlar las compras y existencias de materias primas, productos de mantenimiento y limpieza de el centro de trabajo. Encargarse del control e inventario de mobiliario, enseres y materias primas del centro de trabajo del que es responsable. Elaborar las estadísticas e informes de su área a la dirección operacional y otros departamentos, así como la dirección de la formación del personal.

Empresa: [Mediterránea](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Formación media o superior en restauración/hostelería. Al menos 5 años de experiencia en puestos de similar categoría en empresas de restauración comercial o colectiva.

Contrato y horario: Jornada completa.

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