



## Gerente de centro



**Funciones:** Dirigir la gestión de los centros asignados. Motivar y supervisar a los equipos de trabajo bajo su responsabilidad. Mantener un estrecho contacto con los clientes de forma proactiva y anticiparse a sus necesidades. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de la compañía y con los procedimientos internos de la empresa cliente.

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Valorable disponer de formación en hostelería / restauración / nutrición. Imprescindible experiencia de mínimo 1-2 años como jefe de cocina en sector de colectividades o gestionando un grupo de centros de restauración colectiva (comedores escolares, residencias, etc). Conocimientos y manejo de protocolos de seguridad alimenticia, APPCC's, control de producto, presupuestos, cuentas de explotación, etc. Experiencia en gestión de equipo. Capacidad de comunicación y negociación tanto con el cliente como con los diferentes responsables de los centros y personal a cargo.

**Se ofrece:** Estabilidad y desarrollo profesional. Jornada completa. Horario de lunes a viernes. Incorporación inmediata.

**Más información:** [Gerente de centro](#).