



Gestor/a para centro hospitalario



Funciones: Interlocución con el cliente. Gestión del equipo. Control y organización del centro. Gestión de costes y compras (control de consumos). Control de pedidos y compras. Supervisión del servicio de cocina y sala. Gestión de la cuenta de explotación del centro. Control del correcto cumplimiento de la legislación en materia de seguridad e higiene así como en prevención de riesgos laborales (APPCC).

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Ciclo Formativo en Hostelería o formación similar. Al menos 3 años de experiencia. Se valorará diplomatura en Turismo. Imprescindible experiencia en gestión de centros de restauración colectiva especialmente sector hospitalario. Gestión de compras, pedidos etc. Capacidad para trabajar bajo presión. Capacidad de resolución de incidencias. Experiencia gestionando servicios de restauración comercial.

Se ofrece: Jornada completa.

Más información: [Gestor/a](#).