



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Jefe/a de centro

Jefe/a de centro

**Funciones:** Gestionar la cuenta de explotación del centro. Supervisar el servicio de cocina y sala. Controlar el correcto cumplimiento de la legislación en materia de seguridad e higiene así como en prevención de riesgos laborales.

**Empresa:** [Compass Group](#).

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Ciclo Formativo Grado Medio en Hostelería o formación similar. Se valorará diplomatura en Turismo. Experiencia mínima de, al menos, 3 años. Inglés nivel medio/avanzado (se valorarán otros idiomas).

Imprescindible experiencia en gestión de centros de restauración colectiva. Gestión de compras, pedidos etc.

Capacidad de trabajar bajo presión. Capacidad de resolución de incidencias.

**Se ofrece:** Jornada completa.

**Remuneración:** Entre 21.000€ - 30.000€ bruto/año.

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