

Jefe/a de centro



Funciones: Dirección, supervisión, formación, organización del equipo de cocina y limpieza. Interlocución con el cliente para negociaciones y resolución de incidencias. Supervisión del servicio aportando ideas innovadoras que mejoren éste. Control, proveedores, stock y realización de inventarios. Realización de presupuestos, control y análisis de la cuenta de explotación. Supervisar y responsabilizarse del cumplimiento de toda la normativa de calidad y seguridad alimentaria así como de prevención de riesgos laborales.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Alicante.

Requisitos: Estudios de diplomatura. Experiencia mínima de 3 años gestionando hospitales, residencias de mayores y/o colegios.

Se ofrece: Contrato indefinido y posibilidad de desarrollo profesional.

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