



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:** Interlocución con el cliente: negociación contrato, venta de otros servicios, resolución de incidencias. Gestión económica: análisis cuenta explotación, control de costes. Seguridad, calidad alimentaria y PRL: velar por el cumplimiento en el centro de todas las políticas relativas a estas materias. Servicio: supervisión del servicio pactado con el cliente asegurando la total satisfacción de los consumidores.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Formación de grado. Experiencia mínima de 3 años gestionando centros de restauración colectiva (hospitales y/o clínicas, colegios, empresas).

**Se ofrece:** Contrato indefinido con jornada de lunes a viernes.

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