



Jefe/a de centro



Funciones: Asegurar la operativa de restauración diaria (menús, compras materias primas, control de stock...). Asegurar la correcta realización del servicio. Coordinar, formar, desarrollar y dirigir a un equipo de unas diez personas. Elaborar y gestionar el presupuesto del servicio, optimizando los costes en la medida de lo posible. Gestión de APPCC.

Empresa: Sodexo.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Diplomatura y/o licenciatura universitaria relacionada con la restauración y la hostelería. Experiencia de al menos 3 años, en la dirección de restaurantes y/o departamentos de alimentos y bebidas y/o centros de restauración colectiva. Sólida experiencia y pasión por el liderazgo de equipos. Imprescindible vehículo propio. Deseable, nivel fluido de inglés

Contrato: Indefinido. Jornada completa de lunes a viernes.

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