

## 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](#)