

Responsable de centro



Funciones: Será responsable directo/a de la supervisión y gestión del centro asignado, tanto a nivel operativo, económico y de dirección de equipos de trabajo (cocina, sala y/o cafetería). Las funciones principales son: tareas de supervisión, organización y gestión del centro de trabajo; gestión administrativa mediante el mantenimiento actualizado del conjunto de documentos e informaciones administrativas, y la realización de los procesos de coordinación de proveedores. Controlar y participar de la buena gestión del servicio. Poner en marcha nuevos sistemas que permitan optimizar y desarrollar su cifra de negocio y garantizar el cumplimiento de su cuenta de explotación; aprovisionamiento y la gestión de las materias primas alimentarias y no alimentarias; garantizar los sistemas de gestión de la compañía (facturación, hojas de gestión, inventario, etc); garantizar la aplicación de las políticas internas de la compañía, etc.

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Formación imprescindible en hostelería. Experiencia demostrable en gestión de cafeterías, catering y/o *buffete* y en gestión de equipos de trabajo. Experiencia mínima de 5 años. Experiencia demostrable en sector hostelería y restauración. Habitado/a a la gestión de equipos y centros. Clara orientación al cliente. Visión global de negocio. Capacidad de trabajo en equipo. Liderazgo. Autonomía. Gestión de personal. Control de costes y materias primas.

Se ofrece: Tiempo completo y contrato indefinido.

Más información: [Responsable de centro](#).