

Responsable de centro



Funciones: Experiencia gestionando servicio de restauración comercial. Capacidad de interlocución con el cliente. Capacidad de gestionar equipos. Control y organización del centro. Gestión de costes y compras (control de consumos). Clara orientación al control de pedidos y compras. Controlar el correcto cumplimiento de la legislación en materia de seguridad e higiene así como en prevención de riesgos laborales (APPCC).

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Ciclo formativo de grado superior en hostelería o formación similar. Experiencia mínima de 3 años.

Se ofrece: Contrato a jornada completa.

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