



Responsable de centro



Funciones: Responsable de centros de restauración en colectividades. Gestión de los servicios de restauración, limpieza y auxiliares. Seguimiento comercial del cliente. Gestión de personal a su cargo. Facturación. Implantación de medidas según normativas.

Empresa: [Serresca catering](#).

Lugar de trabajo: Valladolid.

Requisitos: Formación de grado o similar en nutrición o tecnología de los alimentos o ADE o relaciones laborales y RRHH. Experiencia en gestión de personal y comercial. Trabajo en equipo y liderazgo.

Se ofrece: Jornada completa. Horario de 9h a 17h. Flexibilidad horaria y organizativa. Plan de conciliación laboral y familiar. Porcentaje sobre objetivos. Kilometraje. Teléfono móvil.

Remuneración: 18.000 € - 21.000 € Bruto/año

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