

Responsable de centro



Funciones: Gestión administrativa y operativa del centro asignado. Interlocución directa y proactiva con el cliente para la gestión diaria del servicio. Control y responsabilidad del proceso de presentación del producto al cliente y a los comensales. Realizar inventarios, albaranes, caja, etc. Compra de materia prima, seguimiento de los procesos de facturación y pagos, etc. Organización del equipo del centro optimizando al máximo los recursos y dando un servicio de calidad. Planificación del personal, calendario laboral, altas y bajas... Potenciar las ventas y la rentabilidad del centro. Seguimiento y control de los objetivos.

Empresa: [Grup Serhs.](#)

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Ciclo Formativo de Grado Medio / Hostelería y Turismo y/o Gastronomía o FP II de Administrativo o similar. Experiencia mínima de al menos 1 año como responsable en el sector de las colectividades. Experiencia en gestionar equipos de cocina y sala. Se valorarán conocimientos sobre productos de 5ª gama y restauración comercial. Catalán y castellano, nivel alto e inglés nivel básico. Office, Word, Excel y niveles básicos de ERP y Navision.

Se ofrece: Horario de lunes a viernes.

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