



Responsable de centro

Responsable de centro

Funciones: Planificación, dirección y supervisión de los servicios de restauración. Garantizar el buen funcionamiento del servicio. Valoración anual del grado de calidad de los servicios y del grado de satisfacción de los usuarios. Actualización de la documentación oficial, cuidando del cumplimiento de los requisitos legales establecidos. Coordinar la atención de los usuarios y familias. Gestión de sustituciones y nuevas incorporaciones. Seguimiento de la formación continuada y el reciclaje de todo el personal, favoreciendo las relaciones interpersonales del equipo. Atención integral de calidad y solución de quejas y/o sugerencias.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Valladolid.

Requisitos: Titulación universitaria de grado preferiblemente del área de empresa o dietética y nutrición. Experiencia demostrable en gestión de servicios y equipos. Experiencia mínima de al menos 2 años. Inglés (nivel intermedio). Trabajo en equipo.

Se ofrece: Contrato fijo discontinuo. Jornada indiferente. Porcentaje sobre objetivos. Flexibilidad horaria. Teléfono móvil.

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