



## Responsable de centro

Responsable de centro

**Funciones:** Supervisar el funcionamiento diario de las áreas de cocina y limpieza de las zonas comunes. Control de limpieza de habitaciones, zonas comunes, lavandería. Gestión, organización, planificación y dirección del personal de cocina y limpieza de zonas comunes y habitaciones. Gestión, control y planificación de la materia prima (implica supervisión de pedidos, albaranes, inventarios y auditoría a proveedores).

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Valladolid

**Requisitos:** ESO. Experiencia mínima de al menos 3 años. Experiencia en gestión de centros. Experiencia previa en la gestión de equipos de limpieza y cocina. Experiencia en la organización de eventos.

**Se ofrece:** Contrato indefinido. Jornada completa. Horario de lunes a domingo con libranzas correspondientes.

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