Responsable de Centro

Responsable de Centro

Funciones: Organización y supervisión diaria del servicio de comedor. Coordinación del equipo asignado al centro. Control del correcto desarrollo del servicio de comidas. Seguimiento de incidencias y comunicación con la empresa. Aplicación de procedimientos internos de calidad y seguridad alimentaria. Apoyo en la gestión operativa del centro. Control básico de pedidos, material, documentación y registros vinculados al servicio. Interlocución con el centro educativo cuando sea necesario.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Oleiros (A Coruña).
Requisitos: CF Grado Superior. Experiencia mínima de al menos 3 años. Experiencia previa en colectividades, restauración, servicios o facilities. Capacidad para gestionar y coordinar equipos de trabajo. Manejo de herramientas office, especialmente Excel, Word y correo electrónico. Nociones de cocina, manipulación de alimentos y seguridad alimentaria. Persona organizada, resolutiva y con capacidad de comunicación. Valorable experiencia previa en centros educativos, comedores escolares o servicios de alto volumen.
Se ofrece: Contrato fijo discontinuo vinculado al calendario de actividad del centro escolar. Jornada de 35 horas semanales. Formación inicial a cargo de la empresa. Incorporación a un servicio estable dentro del sector de colectividades.
Remuneración: 17.000€ Bruto/año. distribuido en 10 mensualidades de 1.700 euros brutos mensuales.
Más información: Responsable de Centro.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.