

Responsable de centro



Funciones: Dirección, organización, supervisión, motivación y formación del equipo de cocina y limpieza. Realización de presupuestos y control y análisis de la cuenta de explotación. Realización de pedidos, control stock, proveedores y almacén. Velar por el cumplimiento de la normativa de calidad y seguridad alimentaria. Supervisión del servicio.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Estudios mínimos de grado. Experiencia mínima de 3 años gestionando servicios de restauración en hospitales y/o residencias.

Se ofrece: Contrato indefinido a jornada completa.

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