



Responsable de centro



Funciones: Supervisión, formación, selección y motivación del equipo de cocina y limpieza. Realización de presupuestos, control y análisis de la cuenta explotación. Realización inventarios. Control stock y de proveedores. Resolución de incidencias en el servicio y supervisión diaria del mismo.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Experiencia mínima de 3 años en el sector de la restauración colectiva. Estudios mínimos de diplomatura.

Se ofrece: Contrato a jornada completa de lunes a viernes.

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