



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Responsable de centro

Responsable de centro

**Funciones:** Supervisión del servicio de restauración y resolución de incidencias. Interlocución con el cliente para negociaciones y gestión diaria del servicio. Responsabilizarse y velar por el cumplimiento de toda la normativa de calidad y seguridad alimentaria, así como de Prevención de Riesgos Laborales. Dirección y organización del equipo de cocina y limpieza, así como de la gestión de suplencias. Control de Stock y proveedores, realización de pedidos e inventarios.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Palma de Mallorca.

**Requisitos:** Imprescindible experiencia en el sector, mínimo de tres años, preferiblemente en colegios. Disponibilidad inmediata. Persona afable en el trato, y acostumbrada a supervisar personal y trato con clientes.

**Se ofrece:** Contrato a jornada completa. Jornada de trabajo de lunes a domingo, con los descansos legalmente establecidos.

**Información y envío de curriculum:** [s.selección@hotmail.com](mailto:s.selección@hotmail.com).