

Responsable de centros



Funciones: Realización de presupuestos y gestión económica (control y análisis de la cuenta de explotación, control de consumos de la materia prima...). Dirección, organización y supervisión del equipo a cargo. Velar por el cumplimiento de las políticas de calidad y seguridad alimentaria. Interlocución con el cliente. Supervisión del servicio.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Pamplona.

Requisitos: Diplomado/a. Al menos 4 años de experiencia en restauración colectiva habiendo gestionado comedores de empresa y/o hospitales, colegios... Imprescindible residir en Pamplona. Experiencia en dirección de equipos de más de 20 personas.

Se ofrece: Posibilidad de desarrollo profesional. Contrato indefinido. Jornada de lunes a viernes.

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