



## Responsable de gestión de centros



**Funciones:** Dependiendo de la Dirección de Gestión será responsable de la implantación y/o seguimiento del servicio acordado, incluyendo peticiones extraordinarias. Diseño completo del servicio: plantilla, organización, suministros y oferta gastronómica. Responsabilidad sobre los costes y el resultado económico. Gestión de personas: selección, formación y motivación de personas para su área. Garantizar la aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria de la empresa, así como sus planes de igualdad. Cumplimiento de los procesos administrativos de su responsabilidad. Seguimiento y atención al cliente. Apoyo al resto de departamentos (comercial, calidad, actividades educativas y administración).

**Empresa:** [Servalia](#).

**Lugar de trabajo:** Valencia.

**Requisitos:** Formación académica en hostelería (preferiblemente en cocina). Conocimientos de informática. Bilingüe castellano-valenciano. Capacidad organizativa, orientación comercial, liderazgo, etc. Disponibilidad para viajar y coche propio. Experiencia en puesto similar en el sector de la restauración colectiva. Capacidad de integración en equipo consolidado.

**Se ofrece:** Contrato fijo discontinuo. Jornada completa. Porcentaje sobre objetivos. Kilometraje. Teléfono móvil. Flexibilidad horaria y organizativa. Plan de conciliación laboral y familiar.

**Remuneración:** Entre 24.000 € y 27.000 € bruto/año.

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