



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Responsable de logística / economato

Responsable de logística / economato

Funciones: Coordinación de la actividad con el jefe de cocina y responsables de producción de cocina para liderar el desarrollo de procedimientos de gestión de logística y de control de *stocks* / inventarios, seguimiento de su ejecución así como mejora continua de los mismos. Gestión de logística de pedidos de catering y cocinas autónomas colaborando con el jefe de cocina. Manejo de CRM albaranes, facturas, etc.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 4 años. Persona dinámica con capacidad de trabajo en equipo. Perfil técnico y administrativo con conocimientos y experiencia en economato, servicios hoteleros, central de compras restauración o similar. Se requiere carnet de conducir (se valorará carnet tipo C1) y vehículo propio. Dominio del Excel y CRM o similar. Experiencia demostrable en gestión de almacenes y economato.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa con horario de 7.30h a 15.30h.

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