

Técnico/a de mantenimiento de cocinas



Funciones: Mantenimiento preventivo: creación de inventario de equipos actuales; asignación de tareas al equipo de operarios en función de los preventivos a realizar; control y supervisión de las subcontratas; control de resultados. Mantenimiento correctivo: creación del sistema de trabajo en la gestión de averías; creación del protocolo de seguimiento de averías; validación de la reparación y coste; *reporting*.

Empresa: Sodexo.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Electricidad y Electrónica. Experiencia mínima de 5 años coordinando equipos de mantenimiento en centros de restauración. *Office*, nivel usuario. Valorable experiencia en proveedores. Requisitos deseados: carné de conducir y vehículo propio.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Más información: [Técnico/a de mantenimiento](#).