Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Gerente en cocina central

Funciones: Establecerá con su jefe de cocina, la planificación y organización del servicio y del equipo de cocina. Coordinará y supervisará todo el proceso de elaboración. Revisará los inventarios y controles de materiales y mercancías. Será el/la responsable de asegurar el aprovisionamiento y la gestión de las materias primas alimentarias y no alimentarias. Coordinará la recepción de pedidos de los distintos centros de distribución a los que provee de los distintos productos elaborados en su cocina (producto terminado). Coordinará las expediciones para el envío de su producto terminado a los centros de distribución, o bien directamente al cliente final. Supervisará y controlará el mantenimiento y uso de la maquinaria e instalaciones. Garantizará la aplicación de los sistemas de gestión de la compañía (facturación, hojas de gestión, inventario, etc) y las políticas de funcionamiento interno.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Málaga.
Requisitos: Licenciatura en ciencia y tecnología de los alimentos. Experiencia mínima de 3 años.
Se ofrece: Contrato indefinido a jornada completa.
Más información: Gerente.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.