Restauración colectiva
*El portal de referencia para los profesionales del sector*



# JEFE/A DE APROVISIONAMIENTO Y PRODUCCIÓN

InfoJobs EMPLEO

**Funciones:** Dirección, control y supervisión del equipo de jefes/as de cocinas de producción y almacén. Velar para que se cumplan todos los procedimientos de calidad y seguridad alimentaria. Controlar que los menús producidos cumplen con lo pactado con el cliente. Velar para que los costes no se desvíen de lo presupuestado en función de las ventas. Asegurar que la materia prima se reciba con las condicones pactadas con los proveedores.
**Empresa:**Importante multinacional del sector servicios.
**Lugar de trabajo:** Noroeste de Madrid.
**Requisitos:** FP Superior / Hostelería y Turismo. 5 años mínimos dirigiendo cocinas de producción con almacén anexo y con volumenes superiores a 10.000 comidas. Gusto por la dirección de equipos. Planificación y Organización. Capacidad de análisis.
**Contrato:** Indefinido. Jornada completa.
**Más información:** Jefe/a de aprovisionamiento

**www.restauracioncolectiva.com** Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados. Página 1