Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Responsable de cocina central

Funciones: Control de la producción diaria de la cocina central. Seguimiento de la planificación de la producción. Confección de pedidos y compras. Control de *stock*. Seguimiento y aseguramiento de la implantación y cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria (APPCC). Soporte en la actividad al jefe de cocina.
Empresa: Gastronomic.
Lugar de trabajo: Colmenar Viejo (Madrid).
Requisitos: FP de Grado Superior. Más de 5 años de experiencia. Persona resolutiva, con capacidad de trabajo, proactiva, con buena disposición y con facilidad para el trabajo en equipo. Conocimiento en materia de alergias y dietas especiales.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.
Más información: Responsable de cocina central.

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