



## Chef ejecutivo/a



**Funciones:** Será responsable de gestionar y liderar la oferta gastronómica de los centros. Concretamente deberá encargarse, entre otras funciones, de: optimizar el actual proceso de creación y aprobación de recetas, costes, ingredientes y gramajes, como mejora del proceso productivo y consistencia de calidad y control de base de costes de los centros; organizar, planificar y direccionar la oferta gastronómica de referencia para los sectores; definir las especificaciones/requerimientos de los ingredientes en coordinación con los equipos operacionales; recoger, difundir y supervisar la aplicación de las buenas prácticas de los centros en materia gastronómica; innovar, crear y revisar constantemente la oferta gastronómica; coordinar, dar soporte, formación y asesoramiento al equipo de *master chefs* actual; reforzar presentaciones comerciales a clientes mediante el apoyo a los equipos comerciales.

**Empresa:** [Compass Group](#).

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** FP de Grado Superior. Más de 5 años de experiencia en puesto similar. Conocimientos sobre gestión de costes, seguridad alimentaria, calidad de servicio, diseño de menús...

**Contrato y horario:** Indefinido. Jornada completa.

**Más información:** [Chef ejecutivo/a](#).