



## Chef ejecutivo para cocina central

Chef ejecutivo para cocina central

**Funciones:** Organización, producción. Ayudar en la definición de las nuevas cocinas de colectividades que puedan abrirse en un futuro. Gestionar el equipo: formación y supervisión. Asegurar la calidad del producto. Control de costes: compras, *stock*, personal, etc. Asegurar la limpieza y mantenimiento de instalaciones. Seguridad alimentaria.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Calvià (Mallorca).

**Requisitos:** CF Grado Superior. Formación en hostelería, experiencia consolidada y demostrable en la organización de colectividades o catering como chef o 2º jefe de cocina en empresas de nivel alto en el sector (1-2 años de experiencia) o experiencia al mando de cocinas. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante. Competencias personales: compromiso, inconformismo, colaboración, competencia digital y capacidad e inquietud por desarrollarse y liderazgo de equipo.

**Se ofrece:** Jornada completa.

**Más información:** [Chef ejecutivo para cocina central](#).