



Cocinero/a para cocina central en línea fría



Funciones: Planificación de la producción. Seguimiento y control del cumplimiento del APPCC, sistema de autocontrol y prerrequisitos. Compras a proveedores. Fichas técnicas, escandallos, inventarios. Asignación de tareas del personal a cargo. Enlace/interlocución con la dirección de la empresa. Control de la gestión económica del centro. Análisis y propuesta de nuevas preparaciones. Control de la calidad y caducidad del producto final.

Empresa: [Comertel](#).

Lugar de trabajo: Lleida.

Requisitos: Ciclo formativo de Grado Superior. Al menos 4 años de experiencia en cocina y línea fría. Conocimientos de APPCC. Control de calidad de procesos. Gestión de compras. Conocimientos informáticos (*Excel, Word, Acces...*).

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 21.000 / 24.000 bruto/año.

Más información: [Cocinero/a](#).