



Cocineros/as responsables de centro



Funciones: Capacidad de interlocución con el cliente. Cumplimiento de los términos establecidos en el contrato de servicios. Evaluación de la calidad, tanto del cliente interlocutor, como de los comensales. Cumplir y hacer cumplir las normas relacionadas con la calidad e higiene alimentaria, especificaciones de nutrición y prevención de riesgos laborales. Gestión de los menús, planificación, suministro de materias primas... Cocina, producción y servicio diarios. Organización de las tareas de las plantillas de cocina y personal de servicio y limpieza. Organización de limpieza de las instalaciones

Empresa: Publicación en ciego. Selección, MRM HR & Talent Search.

Lugar de trabajo: Varios.

Información y envío de curriculum: candidatos@mrmsolutions.es.