



Cociner@s



Funciones: Planificar, organizar, optimizar y hacer un seguimiento de la producción diaria a los efectos de asegurar que la cantidad y calidad requerida de servicios se están produciendo de acuerdo a las normas y procedimientos de la empresa. Supervisar y optimizar el rendimiento de todas las materias primas en cuanto a su correcta elaboración, asegurando la normal rotación de materias primas y productos acabados. Se responsabilizará de la entrada de materias primas, asegurando así el estándar de calidad establecido. Supervisión del cumplimiento de los procedimientos de higiene, calidad y seguridad alimentaria. Seguimiento de las incidencias reportadas por los clientes y el *service quality*.

Empresa: Gate Gourmet.

Nº de vacantes: 2.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia en el sector y 1 en puesto de responsabilidad. Capacidad de liderazgo. Orientación hacia el cliente y la calidad de los productos elaborados. Capacidad de trabajo bajo presión. Persona proactiva y con capacidad de resolución de problemas.

Contrato y horario: Seis meses + fijo. Horarios rotativos con jornadas de 8 horas. 2 días libres a la semana. Dos días la semana, autobús de empresa y comedor de empresa.

Más información: [Cociner@](#).