Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Gerente de cocina central

Gerente de cocina central

Funciones: Gestión de cocina central en su totalidad llevando el control y coordinación de esta. Estandarización de los procesos según directrices empresa. Diseñar platos y elaborar fichas técnicas. Gestión de proveedores y compras. Gestión de costes. Control, conservación y aprovechamiento de la materia prima. Supervisar el mantenimiento y uso de maquinaria. Gestión del equipo de cocina. Capacidades organizativas y resolutivas. Apoyo en la producción diaria. Supervisión de la APPCC.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Las Palmas.
Requisitos: Estudios de diplomatura. Experiencia mínima de 3 años en un puesto similar.
Se ofrece: Contrato a jornada completa.
Más información: Gerente de cocina central.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.