

## 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](#).