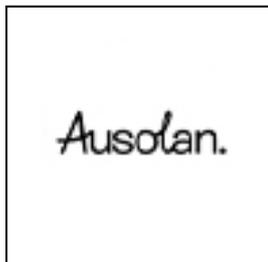




Gestor/a de centros de colectividades



Funciones: Gestionar la cocina en su totalidad llevando el control y coordinación de esta. Gestionar el equipo de trabajo: Diseñar platos y elaborar fichas técnicas. Escandallos Gestión de pedidos. Gestión de costes. Control, conservación y aprovechamiento de la materia prima. Supervisar el mantenimiento y uso de maquinaria. Capacidades organizativas y resolutivas. Apoyo en la producción diaria. Supervisión de la APPCC

Empresa: [Ausolan.](#)

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: CF Grado Superior, técnico superior en dietética. Experiencia mínima de al menos 3 años. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante. Autoexigencia. Cooperación y corresponsabilidad. Desarrollo de personas. Dirección de personas orientada al logro. Orientación al cliente.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Coche de empresa.

Más información: [Gestor/a de centros de colectividades.](#)