



Jefa/e de producción para cocina central



Funciones: Desarrollar y complementar los procesos de trabajo en cocina pasteurizada. Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades del área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Analizar la producción y la rentabilidad de la cocina central. Definir las necesidades globales de materia prima, gestionando a su vez la conservación, almacenamiento y rendimiento óptimo. Revisar el material de la cocina. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico alimentarias y de APPCC.

Empresa: [Alcesa](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Formación Superior en Ciencias y Tecnología de los alimentos o afín. Experiencia de al menos 2 años en funciones similares. Conocimientos en diseño, desarrollo e implementación de procesos de trabajo. Valorable formación en nutrición. Valorable haber trabajado en cocinas centrales en alguna empresa. Acostumbrada/o a organizar y a gestionar equipos. Imprescindible residir en Sevilla o en alrededores. Valorable disponer de vehículo propio y permiso de conducir. Disponibilidad de incorporación inmediata.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Jefa/e de producción para cocina central](#).