



Jefe/a de cocina para catering aéreo



Funciones: Asegurar la correcta ejecución culinaria de los menús. Colaborar activamente en la mejora del coste de materia prima. Impulsar nuevas tecnologías culinarias. Garantizar la realización de los controles de SAC definidos para su departamento. Organizar los turnos y vacaciones del personal. Definir y elaborar menús para los centros de restauración colectiva (menús basales y dietas especiales). Participar en la elaboración y fabricación de las comidas para aviación comercial y privada. Optimizar los medios personales y técnicos para alcanzar la productividad presupuestada y proponer planes de mejora. Controlar la calidad de los productos recibidos.

Empresa: [Newrest](#).

Lugar de trabajo: Palma de Mallorca (Baleares).

Requisitos: Experiencia previa en empresa de restauración colectiva (comedores escolares, hospitales...) y/o catering de aviación. Conocimientos de aplicaciones Informáticas. Se valorará inglés hablado y escrito.

Se ofrece: Incorporación inmediata. Posibilidad de contrato indefinido. Horario de lunes a viernes de 7h a 15h. Vehículo propio.

Más información: [Jefe/a de cocina](#).