



Jefe/a de cocina central (economía social)



Funciones: Dirección, planificación, organización y control de la cocina central así como la organización, supervisión y ejecución del proceso productivo y definición de menús, escandallos y fichas técnicas. Oportunidad de participar en el lanzamiento del proyecto desde su etapa inicial disponiendo de autonomía, participando de las decisiones empresariales y con posibilidad de aportar ideas al proyecto. Catering a colectividades y servicio de comida a domicilio.

Empresa: Rais Fundación.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia previa mínima de 4 años demostrable como responsable en la gestión integral de cocina central o similar. Conocimientos específicos en aplicación y seguimiento de APPCC en el contexto de una cocina central. Conocimientos de ofimática: editores de texto, hojas de cálculo e internet. Formación específica en seguridad e higiene alimentaria. Elaboración de menús, escandallos y fichas técnicas. Control del aprovisionamiento de materias primas. Procesos de elaboración culinaria. Gestión de producción en cocina. Se valorará: experiencia en línea fría; conocimientos de nutrición y dietética; experiencia como formador.

Se ofrece: Contrato de duración determinada.

Remuneración: 18.000€ - 24.000 € brutos al año.

Más información: [Cocinero/a](#).