Jefe/a de cocina central

Jefe/a de cocina central

Funciones: Las propias del puesto de gestión y coordinación de una cocina central (control de pedidos, gestión de planificación de la producción en función de los tipos de menús, organización de los turnos del personal a su cargo, etc.).
Empresa: Enasui.
Lugar de trabajo: Arganda (Madrid).
Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Imprescindible experiencia mínima de tres a cinco años en puesto de idénticas características en empresa de restauración colectiva dirigiendo y organizando la producción de la cocina en una cocina central. Conocimientos y experiencia tanto en cocina de línea fría como caliente. Conocimientos sobre la legislación higiénico sanitaria y capacidad para valorar de forma real y objetiva la importancia de la seguridad alimentaria y la higiene en la manipulación. Conocimientos de APPCC. Disponibilidad y flexibilidad horaria para adaptar su turno de trabajo a las necesidades de la producción. Imprescindible carnet de conducir y coche propio
Contrato y horario: Contrato estable. Jornada completa.
Remuneración: Según valía del candidato/a.
Información y envío de curriculum: rrhh@enasui.com.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.