



## 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](mailto:rrhh@enasui.com).