Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jefe/a de cocina central

Funciones: En dependencia directa de Gerencia se responsabilizará de liderar el equipo de cocina y la calidad del servicio del mismo. Realizará de manera cualificada funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del área de cocina y diseño de nuevas propuestas de platos, participando en su desarrollo, supervisión y control del mantenimiento de la maquinaria y el utillaje, gestionando *stocks* e inventarios…
Empresa: Empresa de elaboración de platos de quinta gama.
Lugar de trabajo: Vizcaya.
Requisitos: Más de 5 años de experiencia como jefe/a de cocina en entornos de cocinas centrales. Persona habituada a trabajar con escandallos y control de costes de fichas técnicas, conocedor de normas APPCC y seguridad alimentaria.
Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa de lunes a viernes.
Más información: Jefe/a de cocina.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.