



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.](#)