



## Jefe/a de cocina central

Jefe/a de cocina central

**Funciones:** Gestión del personal. Realización de compras. Control de la producción. Organización y distribución del trabajo. Planificación de menú. Gestión de costes. Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y APPCC.

**Empresa:** Adecco para importante empresa a nivel nacional.

**Lugar de trabajo:** Palma de Mallorca.

**Requisitos:** Experiencia mínima de 3 años en un puesto similar. Avanzados conocimientos de la cadena de costes, directos e indirectos; del funcionamiento de la línea fría y caliente; así como de las herramientas informáticas.

**Remuneración:** Salario fijo más bonus.

**Más información:** [Jefe/a de cocina central](#)