



Jefe/a de cocina central



Funciones: Dependiendo del responsable de la delegación, su responsabilidad será la dirección de la producción de la cocina central, su organización y logística. Organización del cumplimiento de los estándares de calidad en el servicio al cliente, asegurando que se cumplen las normas higiénico-sanitarias y de APPCC. Dirección del personal a cargo. Realización de propuestas de compras de materias primas y su negociación con proveedores, análisis de costes e inventarios para cumplir el presupuesto anual asignado. Supervisión y control del mantenimiento y uso de la maquinaria.

Empresa: Actia para empresa de colectividades.

Lugar de trabajo: Alicante.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Formación específica en APPCC y control de alérgenos. Experiencia consolidada como jefe/a de cocina en el sector de la hostelería, restauración, cocina central o afines, responsabilizándose de la gestión integral de la cocina central y habituado/a a trabajar con requerimientos de fichas técnicas y controles APPCC. Persona organizada y responsable, dinámica, con alta capacidad de trabajo, motivación y capacidad de organización de equipos humanos. Usuario de ofimática de gestión. Carnet de conducir B1 y vehículo propio. Residencia en Alicante o su área metropolitana.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada intensiva (mañanas).

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