



Jefe/a de cocina central



Funciones: Gestión y coordinación de la producción de una nueva cocina central: pedidos, planificación según menús... (sin especificar).

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Zaragoza.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia.

Conocimientos sobre la legislación en materia higiénico sanitaria y de seguridad alimentaria, así como sobre manipulación de alimentos y control de alérgenos. Valorable formación en APPCC y alérgenos. Capacidad de liderazgo, gestión de equipos, proactividad en sus responsabilidades y orientación al servicio. Formación a cargo de la empresa.

Contrato y horario: Contrato fijo discontinuo. Jornada completa de lunes a viernes.

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