



Jefe/a de cocina empresa colectividades

Jefe/a de cocina empresa colectividades

Funciones: Organizar la cocina, orden, horarios, reparto de tareas, rotaciones, posibles imprevistos... Realizar los pedidos de materia prima, selección de proveedores. Realizar la trazabilidad de los alimentos. Recepcionar las mercancías y control de stocks. Realizar el control de alérgenos e intolerancias. Realizar los protocolos de preparación, servicio y de las intolerancias/alergias alimentarias y los protocolos de actuación en caso de incidencias. Realizar la supervisión y el seguimiento de los presupuestos.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Castellón.

Requisitos: FP Grado Medio. Experiencia mínima de al menos 2 años.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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