



Jefe/a de cocina para centro educativo



Funciones: Planificar, organizar y ejecutar la producción diaria del colegio, así como la de los centros a los que hay que transportar la comida. Gestión de la cocina, de los pedidos a los proveedores y del personal a cargo. Control de todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, cumplimentando los registros reglamentarios, así como todo lo relacionado con lo que implique el trabajo a realizar.

Empresa: [Gastronomía Baska](#).

Lugar de trabajo: Parla (Madrid).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable en puestos de responsabilidad de, al menos, 5 años (deseable si son entre 5 y 10). Iniciativa y autonomía propia. Persona proactiva y comprometida con el proyecto. Vehículo propio para desplazamientos. Amplios conocimientos en APPCC, gestión de cocina y control de costes. Clara orientación al cliente.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa. Incorporación en septiembre de 2015.

Remuneración: 1.200€ - 1.500€ bruto/mes.

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