



Jefa/e de cocina para centro escolar



Funciones: Organización general de la cocina (orden en la cocina, horarios, reparto de tareas, rotaciones, posibles imprevistos...). Realizar los pedidos de materia prima, selección y negociación de proveedores. Trazabilidad de los alimentos, recepción de mercancías y control de *stocks*. Supervisión y seguimiento del presupuesto. Posibilidad de crear valor en el comedor del colegio: calidad de la comida, innovación, comidas internacionales o diferentes, que no se limite al menú plano, sino que llame la atención con ideas nuevas. Control de alérgenos e intolerancias. Protocolos de preparación, servicio, etc de las intolerancias y alergias alimentarias. Protocolos de actuación en caso de incidencias. Controles y documentación exigidos por las normas APPCC. Comunicación con el colegio. Organización y presencia constante en el servicio.

Empresa: [Nace Schools](#).

Lugar de trabajo: Calvià (Baleares).

Requisitos: Experiencia mínima de al menos 3 años. Experiencia en gestión de equipos. Experiencia en gestión de presupuestos. Conocimientos de ofimática básica.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Jefa/e de cocina para centro escolar](#).