



Jefe/a de cocina para empresa de inserción



Funciones: Dirección, planificación, organización y control de cocina central. Organización, supervisión y ejecución del proceso productivo y definición de menús. Asegurar el adecuado abastecimiento y consumo de materias primas. Confección de los menús y escandallos, así como participar de su elaboración y presentación. Garantizar la calidad de los menús preparados. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición y/o adquisición. Interlocución con los proveedores para garantizar los requisitos de calidad, plazos, trazabilidad, documentación, etc. Definir y coordinar los trabajos y turnos en la cocina. Capacitación y formación del personal a cargo. Conocer y mantener actualizados los procedimientos y realizar seguimiento del plan APPCC, así como supervisar su cumplimiento. Aportar nuevas ideas para la mejora del servicio.

Empresa: [Rais Fundación](#).

Lugar de trabajo: Madrid (zona norte).

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 4 años de experiencia demostrable como responsable en la gestión integral de cocina central o similar. Conocimientos específicos en aplicación y seguimiento de APPCC en el contexto de una cocina central. Conocimientos de ofimática: editores de texto, hojas de cálculo e internet. Incorporación: mediados de agosto.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 18.000€ - 24.000€ bruto/año.

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