



Jefe/a de cocina para residencia



Funciones: Organizar y adecuar los recursos humanos y materiales en función de la producción. Gestionar el aprovisionamiento de alimentos así como el almacenaje de los mismos en condiciones idóneas. Organizar y supervisar el correcto mantenimiento, orden y limpieza de las instalaciones, maquinaria y utillaje. Garantizar el cumplimiento de las normas del establecimiento en materia de higiene. Informar a su inmediato superior de cuantas incidencias observe para la reparación y/o mantenimiento preventivo de las instalaciones y maquinaria. Formar y desarrollar las competencias del equipo humano a su cargo.

Empresa: [Grupo Amma](#).

Lugar de trabajo: Humanes (Madrid).

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 1 año de experiencia demostrable en el puesto como cocinero/a en colectividades y gestión de equipos. Disponibilidad de incorporación inmediata.

Se ofrece: Jornada completa (de lunes a viernes de 8.00h a 17.00h).

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