



Jefe/a planta de producción



Funciones: Elaborar menús/platos que cubran necesidades nutricionales generales y particulares. Supervisar datos económicos relacionados con la actividad, presupuestos y control de costes. Planificar y organizar el trabajo en la cocina estableciendo los procedimientos y normas específicas. Desarrollar todas las tareas necesarias para la preparación y previsión del servicio de cocina; así como preparar, organizar y desarrollar los trabajos para la prestación del servicio de comidas. Función y bajo la premisa de una óptima productividad, eficacia y resultados económicos, como gestor. Planificación, organizar y dirección de todo el personal de la planta.

Empresa: [Endermar](#).

Lugar de trabajo: Ripollet (Barcelona).

Requisitos: FP de grado superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 5 años como jefe/a de producción de restauración colectiva.

Se ofrece: Contrato indefinido a jornada completa.

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