



Jefe/a de cocina colectividades



Funciones: Organizar la producción. Ayudar en la definición de las nuevas cocinas de colectividades que puedan abrirse en un futuro. Realizar la gestión del equipo: formación y supervisión. Asegurar la calidad del producto. Control de costes: compras, stock, personal, etc. Asegurar la limpieza y mantenimiento de instalaciones. Seguridad alimentaria.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Palma de Mallorca.

Requisitos: FP en cocina. Experiencia en la dirección de colectividades de gran dimensión de al menos 2 años. Competencias personales: compromiso, inconformismo, colaboración, competencia digital y capacidad e inquietud por formarse. Tener experiencia en atención a personas con necesidades de apoyo.

Se ofrece: Horario de lunes a viernes de 8:00 h. a 17:00h., con una hora de descanso. En el supuesto que la actividad lo requiera y con carácter no habitual se podrá prestar servicios en sábados, domingos o festivos, hasta llegar a un máximo de 224 días trabajados/año.

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