



Jefe/a de partida para catering



Funciones: Supervisar la sección asignada para garantizar que las recetas se produzcan de acuerdo con las especificaciones aprobadas. Preparar la hoja de producción diaria y asigna tareas a los empleados. Realizar la planificación diaria de la producción y el trabajo (OPRS) de la presentación de informes. Garantizar el cumplimiento de análisis de peligros y puntos críticos y las regulaciones de seguridad regionales de conformidad con las políticas y procedimientos de la empresa.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Coslada (Madrid).

Requisitos: Grado Medio en cocina y gastronomía o equivalente. Mínimo 1-2 años como jefe/a de partida de catering en vuelo o experiencia en un ambiente de servicio de alimentos de alto volumen (colectividades). Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Horario: turnos de mañana, tarde y noche (lunes a domingo).

Más información: [Jefe/a de partida para catering.](#)