



Jefe/a de producción para cocina central



Funciones: Planificar y organizar el trabajo con el equipo de 10 personas en cocina central con más de 5.000 comidas al día estableciendo los procesos necesarios. Preparar el plan de producción previsto para cada día. Controlar las normas higiénico-sanitarias, de manipulación y prevención de riesgos laborales, establecidas en el centro. Elaborar las ofertas de menús para posibles eventos. Controlar los datos económicos (inventarios, mermas, *costing*).

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP Grado Superior en industrias alimentarias. Persona con formación en hostería en cadenas de producción, con una alta capacidad de liderazgo y organización. Comprometida con capacidad para liderar un equipo, capacidad de organización y acostumbrada al control de cuentas de resultados. Buen nivel de conocimiento informático (Excel). Orientación a resultados. Experiencia mínima de más de 5 años.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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