

Mando intermedio en cocina central



Funciones: Supervisar la zona de envasado y la de expedición (gestión de la maquinaria de ambas zonas y gestión de los alimentos preparados en la zona de producción de la cocina central).

Empresa: Eurofirms ETT para importante empresa de hostelería.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos dos años de experiencia. Persona organizada y metódica, acostumbrada a gestionar diferentes puntos de venta y grandes volúmenes de personal extra. Capacidad de análisis. Ofimática nivel usuario. Vehículo propio.

Contrato: Jornada completa. Lunes a viernes de 9.00h a 18.00h.

Remuneración: 22.000 € / brutos año

Más información: [Mando intermedio](#)