Responsable de área

Responsable de área

Funciones: Para la cocina central y otros centros de la zona. Organizar, dirigir y coordinar al personal a cargo para el correcto desarrollo de la actividad. Colaborar en la elaboración de los menús y dietas así como controlar pedidos y *stocks*. Responsable del mantenimiento del sistema de APPCC y de los estándares de inocuidad y calidad marcados por la empresa y de la supervisión de las buenas prácticas de manipulación del personal. Supervisión de otros centros de trabajo con la frecuencia determinada en función de las necesidades.
Empresa: Personal7 ETT, para empresa de restauración colectiva. Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Santander.
Requisitos: Formación en Hostelería y Restauración. Al menos 1 año de experiencia como jefe/a de cocina o puesto similar. Conocimientos de informática a nivel usuario. Disponibilidad de vehículo propio.
Se ofrece: Incorporación inmediata. Jornada completa. Contrato de larga duración.
Más información: Responsable de área.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.