

## Responsable de cocina



**Funciones:** Unirse a la organización de la renovación de un proyecto ya consolidado. Elaboración y planificación de menús, escandallos y fichas de los platos. Control de la recepción de los pedidos. Organización, distribución y control de las tareas del personal de cocina y *office*. Gestión de los cuadrantes de los horarios (descansos, vacaciones...) y resolución de incidencias en el equipo de cocina. Preparación de los menús. Seguimiento y control del sistema APPCC (interlocución directa con el departamento de calidad).

**Empresa:** [Arcasa](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 5 años de experiencia dirigiendo equipos en colectividades, hoteles o restaurantes. Se valorará experiencia en la preparación, gestión y organización de servicios fuera de la cocina.

**Se ofrece:** Contrato de seis meses + seis meses + indefinido. Jornada completa.

**Remuneración:** Entre 24.000 y 30.000 euros brutos al año.

**Más información:** [Responsable de cocina](#).