



Responsable de cocina central



Funciones: Control de la producción diaria de la cocina central. Seguimiento de la planificación de la producción. Confección de pedidos y compras. Control de *stock*. Seguimiento y aseguramiento de la implantación y cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria (APPCC). Soporte en la actividad al jefe de cocina.

Empresa: [Gastronomic](#).

Lugar de trabajo: Colmenar Viejo (Madrid).

Requisitos: FP de Grado Superior. Más de 5 años de experiencia. Persona resolutiva, con capacidad de trabajo, proactiva, con buena disposición y con facilidad para el trabajo en equipo. Conocimiento en materia de alergias y dietas especiales.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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