



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Responsable de cocina central

Responsable de cocina central

**Funciones:** Realizar la planificación y organización tanto del servicio como de los equipos. Seguimiento de la planificación de la producción. Gestión del aprovechamiento de las materias primas. Supervisión del uso de maquinaria, materiales y *stocks*, realizando inventarios y propuestas de reposición y control. Garantía del cumplimiento de las normas de calidad y APPCC.

**Empresa:** Hosteleo para empresa líder del sector.

**Lugar de trabajo:** Málaga.

**Requisitos:** Experiencia mínima de 5 años. Capacidad de gestión de un equipo de cocineros. Conocimiento en materia de alergias y dietas especiales.

**Se ofrece:** Estabilidad laboral. Jornada completa.

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