



Responsable de cocina central

Responsable de cocina central

Funciones: Coordinación de los diferentes puntos de venta. Desarrollo de oferta gastronómica. Realización de pedidos de personal. Control en materia de seguridad e higiene. Formación de personal. Controlar el correcto cumplimiento de la normativa de APPCC.

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia de al menos 3 años en cocina central (muy valorable dentro del sector de colectividades). Coordinación de equipos de trabajo. Capacidad de trabajo bajo presión. Alta creatividad para ofrecer desarrollo gastronómico.

Se ofrece: Contrato temporal más indefinido. Jornada completa.

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