



## 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](#).