



Responsable de cocina en centro sanitario

Responsable de cocina en centro sanitario

Funciones: Planificar y organizar el trabajo en la cocina estableciendo los procedimientos y normas específicos de la instalación, gestionando todo lo relativo al equipo humano, herramientas e instalaciones. Preparar, organizar y desarrollar los trabajos para la prestación del servicio de comidas. Supervisar los datos económicos relacionados con la actividad, controlar el presupuesto, los costes, gestionar los stocks de materias primas. Mantener actualizada la documentación del servicio de cocina (manual de APPCC y procedimientos relacionados) cumpliendo con los requisitos higienico-sanitarios legales. Coordinar a todo el personal del servicio de restauración. Mantener actualizados todos los procedimientos y registros derivados del proceso de gestión de RRHH. Responsabilizarse de los pedidos, control y recepción de materias primas y correcto almacenaje de mercancía.

Empresa: [Quirón Salud](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP Grado Superior. Experiencia mínima de al menos 2 años. Experiencia mínima de 2 años como responsable de cocina. Experiencia en sector colectividades. Experiencia en cocina de VGAMA. Conocimientos de APPCC. Capacidad de liderazgo.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Responsable de cocina en centro sanitario](#).