



Responsable de cocina para centro escolar



Funciones: Control de la producción (para entre 500 y 600 comensales diarios). Gestión y control de proveedores, control de la calidad (APPCC), coordinación y dirección del personal de cocina. Control de mercancías/existencias, realización de pedidos, así como de menús y atención de reclamaciones.

Empresa: [Grupo Sorolla](#).

Lugar de trabajo: Elche (Alicante).

Requisitos: Formación acreditada en cocina (FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo). Al menos 2 años de experiencia previa en restauración de colectividades, confección de menús, seguimiento de la planificación de la producción, confección de pedidos, compras y control de *stock*. Conocimiento en la implantación y cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria (APPCC), así como conocimiento en materia de alergias y dietas especiales. Capacidad de gestión de equipos de trabajo. Valorable experiencia en restauración de colegios.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa. Horario de 9h a 17.30h.

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