

Gestor/a de cocinas de comedores escolares



Funciones: Gestión de la cuenta de explotación del contrato. Diseñar los presupuestos anuales y encargarse de los ratios de consumo, personal y gastos generales. Responsabilizarse de las operaciones diarias y del buen funcionamiento del contrato. Llevar a cabo la gestión de los equipos de trabajo siendo responsable de su motivación y evaluación del cumplimiento de los objetivos. Organización de horarios y tareas del personal de cocinas. Responsable de compras y abastecimiento de cocinas. Control y puesta en marcha de la seguridad alimentaria y APPCC. Elaboración de menús con la supervisión del nutricionista.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Experiencia mínima de 3 años en puesto similar. Experiencia en gestión de equipos profesionales del ámbito de colectividades con cocinas *in situ*. Flexibilidad, adaptabilidad, capacidad analítica y de resolución, habilidades para el trabajo en equipo... Capacidad de liderazgo. Capacidad de gestión frente a situaciones de *stress*. Catalán nivel C. Imprescindible permiso de conducir de vehículo (coche y moto).

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Gestor/a de cocinas](#).