Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Responsable de I+D para cocina central

Funciones: Sin especificar.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Madrid.
Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Experiencia previa de 3 años en puesto de responsable de I+D en cocina central, I+D industrializada o en departamento de I+D de cocina central. Experiencia previa en cocina tradicional. Valorable experiencia en colectividades o jefe/a de partida de cocina central. Indispensable conocimiento o práctica en técnicas de restauración casera, diseño de carta, nuevas técnicas, etc. Análisis y supervisión de calidad junto con los técnicos de calidad. Indispensable manejo y experiencia en grandes tiradas de cocina y partidas para caterings.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.
Remuneración: 15.000 € - 18.000 € bruto/año.
Más información: Responsable I+D cocina central.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.