



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.](#)