



## Responsable de producción de cocina central



**Funciones:** Desarrollo, coordinación e implantación de los procesos de fabricación, limpieza y distribución en la cocina central. Planificación de la fabricación de platos acabados en línea fría, línea pasteurizada y línea caliente. Supervisión de toda la producción, del cumplimiento e implantación de los procesos de fabricación definidos y de la aportación de las mejoras a los mismos. Implantación y seguimiento de los planes de Calidad, APPCC, PRL, control de costes, etc.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Dos Hermanas (Sevilla).

**Requisitos:** Experiencia de al menos 5 años en un puesto similar, valorandose haber trabajado en colectividades, en el sector catering en línea fría, o en la industria alimentaria. Imprescindible aportar sólida experiencia como jefe/a de cocina. Formación universitaria (bien Ingeniería Agroalimentaria o Tecnología de los Alimentos). Experiencia en gestión de equipos. Experiencia en control de costes, en planificación etc. Disponibilidad de incorporación inmediata. Valorable disponer de permiso de conducir y vehículo propio.

**Se ofrece:** Contrato indefinido (40 horas).

**Remuneración:** A negociar en función de la valía del candidato.

**Más información:** [Responsable producción.](#)