

Responsable de producción para cocina de colectividades



Funciones: Gestionar la cocina. Controlar la producción de comida. Realizar el control del sistema APPCC. Controlar la producción de comida con intolerancias y alergias. Gestión de equipos, liderazgo.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Sant Esteve de Sesrovires (Barcelona).

Requisitos: CF Grado Medio en hostelería y turismo / FP Técnico en Cocina y Gastronomía (muy valorable Grado Superior en Dirección de Cocina). Experiencia mínima de al menos 3 años. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante. Conocimiento de alergias alimentarias. Vehículo propio / residencia cercana a Sant Esteve Sesrovires.

Se ofrece: Jornada completa.

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