



Responsable de producción para cocina en línea fría



Funciones: El candidato se responsabilizará de la puesta en marcha y desarrollo de la producción de la línea de elaboración de comidas preparadas de cuarta y quinta gama: producción, organización y logística. Desarrollo e implantación de la fichas técnicas de cocina y catañlogo de muestras junto con el personal técnico del departamento de I+D. Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación y presentación de platos. Realizar propuestas de pedidos de materias primas, gestionar su conservación y almacenamiento. Colaborar en la planificación de platos. Realización de compras y negociación con proveedores, análisis de costes e inventarios, cumpliendo con los objetivos de costes e índices de materia prima y no alimenticio asignados al presupuesto. Cumplir con los objetivos anuales, llevando a cabo las acciones necesarias para garantizar su consecución. Garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad de la producción y del servicio del cliente. Revisar y controlar el material de uso en cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de la maquinaria. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de APPCC. Coordinación permanente con el gerente del centro, y los técnicos de I+D, comunicando cualquier incidencia ante su ausencia.

Empresa: Irco.

Lugar de trabajo: Valencia y Alicante.

Requisitos: Experiencia en cocinas centrales de al menos 2 años. Experiencia en I+D, producción de comidas preparadas de cuarta y quinta gama. Usuario habitual de técnicas y equipos de cocina: línea fría, cocción al vacío y pasteurización, enfriamiento rápido, envasado y etiquetado. Acostumbrado/a a trabajar con fichas técnicas estrictas y con respeto de los controles APPCC. Iniciativa y capacidad de trabajo, persona muy dinámica, organizada y responsable. Se requiere alta motivación e implicación en un proyecto de lanzamiento de una nueva unidad de producción. Capacidad de trabajar en equipo. Manipulador de alimentos y formación en APPCC. Conocimientos de informática a nivel de usuario.

Contrato y horario: Jornada completa. 8.00h -17.00h.

Remuneración: Según valía.

Información y envío de curriculum: alicante@ircosl.com.