



Responsable de producción para colectividades



Funciones: Dirigir y planificar la producción y las actividades de la cocina. Organizar y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Controlar los pedidos de materias primas y productos de uso en la cocina; gestionando su conservación, almacenamiento y rendimiento. Colaborar y supervisar la elaboración de menús y cartas. Gestionar y supervisar las compras y su *stock*. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.

Empresa: Ampros.

Lugar de trabajo: Santander.

Requisitos: Experiencia en puesto similar. Formación en cocina y seguridad alimentaria: dietética, nutrición y PRL. Orientación al cliente, trabajo en equipo, innovación, liderazgo, autonomía, comunicación, iniciativa. Experiencia en el trato con personas con discapacidad. Certificado de discapacidad con un porcentaje igual o superior al 33%. Utilización de herramientas informáticas.

Se ofrece: Incorporación inmediata. Contrato de trabajo estable, superado un período de prueba.

Información y envío de curriculum: Referencia catering (procesosdeseleccion@ampros).