

Supervisor/a alimentario/a para cocina central



Funciones: Supervisar el buen funcionamiento de la cocina. Dar soporte y asesorar al equipo de cocineros/as, ayudantes, repartidores... Realización de los cuadrantes de personal, rutas de transporte, horarios, etc. en función de los servicios contratados. Análisis de compras y control de costes.

Empresa: [Grup Teno](#).

Lugar de trabajo: Granollers (Barcelona).

Requisitos: Formación específica relacionada con la hostelería (Ciclo Formativo de Grado Medio, Técnico en Cocina o similar). Se valorará mucho también la formación en Dietética y la Nutrición (diplomatura). Experiencia previa como cocinera/o de colectividades con un alto volumen de menús diarios.

Conocimientos respecto al control de costes, escandallos, gestión de equipos... Imprescindible carnet de conducir o vehículo propio.

Contrato y horario: Contrato inicialmente temporal o colaboración a nivel *free lance*. Jornada parcial de 20 horas semanales con flexibilidad horaria de lunes a viernes (mañanas).

Más información: [Supervisor/a](#).