



Supervisor/a para cocina central



Funciones: Mando intermedio en cocina central reportando a jefe de Producción. La persona seleccionada se encargará de supervisar la zona de envasado y la de expedición (gestión de la maquinaria de ambas zonas y gestión de los alimentos preparados en la zona de producción de la cocina central), y la de logística (planificación y gestión de su posterior distribución a los diferentes puntos) así como de desempeñar tareas de cocinero en épocas de menor flujo de trabajo.

Empresa: Importante empresa de hostelería.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Necesarios 3 años de experiencia en el departamento de envasado y expedición en cocina central de cadena de hoteles o en empresas de catering. Persona organizada y metódica, acostumbrada a gestionar diferentes puntos de venta y grandes volúmenes de personal extra. Capacidad de análisis. Ofimática nivel usuario.

Más información: [Supervisor/a](#)