



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Supervisor/a para cocina central

Supervisor/a para cocina central

Funciones: Control y apoyo administrativo al personal de cocina. Implantación y seguimiento de procesos. Realización de APPCCs. Gestión del personal de cocina (funciones, vacaciones, sustituciones por bajas IT...etc), Control de gramajes, envasado y etiquetado de barquetas. Gestión de incidencias. Comunicación y figura de enlace con el personal de cocina.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Cadrete (Zaragoza).

Requisitos: Licenciatura - Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Experiencia mínima de al menos 2 años.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. El candidato/a seleccionado dispondrá de un plan de formación específico en el que conocerá de primera mano todos los procesos que se siguen en el día a día de la cocina, con participación directa en ellos.

Más información: [Supervisor/a para cocina central](#).