

TRABAJA CON NOSOTROS

Importante empresa de Restauración busca para
Madrid:

CARGO: Coordinador fábrica de Alimentos.

Será responsable de coordinar y controlar la cadena de producción, asegurando los estándares de higiene y seguridad alimentaria, garantiza la distribución de materia prima en los restaurantes de la cadena y gestiona los equipos de trabajo para aprovechar el máximo potencial mejorando los niveles productividad.

Requisitos:

- Estudios en Ing. de Alimentos, Ing. industrial y/o afines.
- Permiso de trabajo vigente en España NIE o DNI.
- Experiencia laboral comprobada como Jefe de Fábrica de alimentos más de 1 año, se valora estudios en Hostelería.
- Valorable experiencia en cocina.
- Matemáticas básicas y habilidades organizativas y multitarea.
- Disponibilidad para trabajar 40 horas semanales.
- Responsabilidad y ganas de trabajar.

Ofrecemos:

- Contrato indefinido.
- 40 horas semanales.
- Horario Lunes a Domingo con dos días descanso.
- Salario: Se informa en entrevista.

Enviar su cv a cromero@newyorkburger.es
indicando en el asunto el cargo
INGENIERO/A ALIMENTOS FABRICA

