

## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Elaboración de menú. Gestión de proveedores y compras. Gestión del equipo de cocina. Capacidades organizativas y resolutivas. Apoyo en la producción diaria. Supervisión de la APPCC.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Outeiro de Rei (Lugo).

**Requisitos:** FP de grado superior. Experiencia mínima de 2 años.

**Se ofrece:** Contrato a jornada completa.

**Más información:** [Jefe/a de cocina](#).