

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](#).