

Jefe/a de cocina en colectividades



Funciones: Gestión de cocina en su totalidad llevando el control y coordinación de esta. Diseñar platos y elaborar fichas técnicas. Gestión de proveedores y compras. Gestión de costes. Control, conservación y aprovechamiento de la materia prima. Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas de la UCP. Desarrollo y formación del equipo a su cargo. Gestión del equipo de cocina. Supervisión de la APPCC.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Pallejà (Barcelona).

Requisitos: Ciclo formativo de grado medio. Experiencia mínima de 4 años.

Se ofrece: Contrato a jornada completa.

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