

## Cocinero/a con francés – francés nativo/a



**Funciones:** Responsabilizarse de la elaboración de menús y de la gestión de la materia prima utilizada en la cocina. Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Supervisar al equipo de ayudantes de cocina.

**Empresa:** Infojobs para importante empresa de colectividades.

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Que hable perfectamente francés o que sea de nacionalidad francesa. Persona orientada al servicio y a la calidad del trabajo. El perfil ideal es un/a profesional autónomo/a, orientado/a al servicio y a la calidad.

**Contrato:** Temporal. Jornada intensiva, de lunes a viernes de 7.00h a 15.00h.

**Más información:** [Cocinero/a](#)