



Cocinero/a para comedor de empresa



Funciones: Será responsable de la planificación, organización y gestión de la producción que deba elaborar, así como del personal que tenga a su cargo. Deberá llevar a cabo, junto con su equipo, todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, planes de higiene y limpieza, etc. Deberá cumplir con las exigencias y expectativas exigidas por el cliente, teniendo en todo momento como objetivo la atención y satisfacción.

Empresa: [Gastronomía Baska](#).

Nº de vacantes: 2.

Lugar de trabajo: Oviedo.

Requisitos: Técnicos en restauración superior. Al menos 3 años de experiencia.

Contrato y horario: Contrato indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 900 € / 1.200 € bruto/mes.

Más información: [Cocinero/a](#).