

COCINERO/A



Funciones: Elaboración de menús, control de mermas, gestión de materias primas, control de calidad y gestión de equipos humanos.

Empresa: [Grupo ISS](#).

Lugar de trabajo: Logroño.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia en colectividades, con ideas innovadoras, con capacidad de trabajo en equipo, de gestión de equipos humanos y buen comunicador/a.

Contrato y horario: Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#)