



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Manager para cocina de colectividades

Manager para cocina de colectividades

Funciones: Controlará el producto, la calidad y el servicio. Controlará la rentabilidad de los restaurantes y otros proyectos a liderar. Gestión de equipos.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Formación profesional en cocina y control de procesos productivos. Experiencia consolidada como jefe/a de cocina. Valorable experiencia en colectividades, *caterings* o eventos. Valorable experiencia gestionando restaurantes y liderando equipos.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Disponibilidad horaria para trabajar en turnos rotativos según prioridades y con 2 días de libranza semanal.

Más información: [Manager para cocina de colectividades](#).