



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Jef@ de cocina / de centro

Jef@ de cocina / de centro

**Funciones:** Operativa diaria del departamento de cocina en un centro educativo de élite. Gestión de un equipo de tres personas. Responsable de control de costes, APPCC, informes de calidad, normativa sanitaria, reporte de información a superiores...

**Empresa:** Adecco para líder mundial del sector de colectividades.

**Lugar de trabajo:** Sevilla.

**Requisitos:** Experiencia como jef@ de cocina en colectividades. Experiencia en cocinas centrales de un volumen medio mínimo de 300 comensales. Gestión de equipos. Persona acostumbrada a reportes de información y elaboración de informes. Cumplimiento con los estándares de calidad establecidos por la empresa.

**Contrato:** Contrato de sustitución de larga duración.

**Más información:** [Jef@ de cocina](#).