Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jef@ de cocina

Funciones: Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Garantizar la conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Dirigir al equipo de cocina.
Empresa: Sodexo.
Lugar de trabajo: Alicante.
Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Más de 5 años de experiencia en puesto similar.
Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.
Remuneración: 18.000 / 27.000 € brutos/año.
Más información: Jef@ de cocina.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.