



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](#).