



## 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](#).