



Jef@ de cocina



Funciones: planificación y elaboración de los menús. Organización y control de la plantilla de cocina. Control presupuestario. Control de calidad.

Empresa: Adecco para importante empresa de colectividades.

Lugar de trabajo: Benidorm (Alicante)

Requisitos: Persona con experiencia en el sector (residencias de ancianos, hospitales, colegios...) y en puesto similar de forma estable, que tenga formación específica en cocina. Debe tener conocimientos de ofimática. Debe ser una persona con gran capacidad para el trabajo bajo presión, capacidad de organización y planificación.

Contrato y horario: Estable.

Más información: [Jef@ de cocina](#).