



Jefe/a de cocina



Funciones: Cocinar carnes, aves, pescados, legumbres y otras viandas de acuerdo a los pesos y medidas marcadas, ajustándose a las cantidades que se le indiquen. Vigilar que la comida servida vaya a la temperatura adecuada. Informar de cualquier descomposición que ocurra de géneros en crudo y alimentos preparados y de las razones que lo motiven. Velar por el cumplimiento de las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos, y dejar debidamente limpias y ordenadas las zonas y elementos de trabajo.

Empresa: Adecco para empresa de restauración colectiva.

Lugar de trabajo: Badalona (Barcelona).

Requisitos: Conocimiento de los diferentes estilos de cocina, así como la correcta presentación de los platos. Experiencia previa en la gestión de equipos. Experiencia en gestión de costes. Disponibilidad completa e inmediata.

Más información: [Jefe/a de cocina](#).