



Jefe/a de cocina



Funciones: Planificar y organizar el trabajo en cocina, gestionando todo lo relativo al equipo humano, herramientas e instalaciones según los recursos disponibles. Realizar y desarrollar trabajos de cocina, organizando tareas propias del puesto. Elaborar menús teniendo en cuenta su coste, confección y presentación de los platos, basándose en las especificaciones de los pacientes, dietas especiales, etc.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de grado superior. Experiencia mínima de 3 años en el sector sanitario.

Se ofrece: Contrato a jornada completa.

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