



## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Planificación y gestión del servicio diario y eventos. Gestión integral del personal de cocina. Definición y previsión de necesidades de materia prima. Control de pedidos y *stock*. Supervisión de la materia prima en base a obtener el mejor rendimiento posible de la misma. Coordinación y supervisión del proceso de elaboración. Elaboración y creación de menús para las diferentes ofertas.

**Empresa:** B2B Recursos Humanos.

**Lugar de trabajo:** Almuñecar (Granada).

**Requisitos:** Estudios de Ciclo formativo de grado superior en cocina. Valorable formación específica en jefe/a de cocina y nutrición. Experiencia de 4 a 5 años como jefe/a de cocina.

**Se ofrece:** Contrato a jornada completa. Integración en un equipo de grandes profesionales.

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