

## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Responsable de todo el equipo de cocina, gestionando y supervisando todo lo referente a dicha área. Se encargará del diseño, elaboración, preparación y control de los menús de cocina de un centro hospitalario como de la cocina para clientes. Control de AAPPCC.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Sevilla.

**Requisitos:** Formación de ciclo formativo de grado medio. Experiencia mínima de 4 años en restauración colectiva.

**Se ofrece:** Contrato a jornada completa.

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