Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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 AAPPC.
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.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.