



Jefe/a de cocina



Funciones: Realizar la planificación, organización y control de todas las tareas propias de la cocina. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Realizar inventarios, escandallos, controles de materia prima, mercancías. Establecer mejoras para la producción del menú y participar en su elaboración. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Vigo.

Requisitos: Formación de CFGM en hostelería. Experiencia mínima de 4 años en la restauración colectiva. Se valorará la experiencia en cocinas centrales.

Se ofrece: Contrato a jornada completa. Horario de lunes a viernes.

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