



Jefe/a de cocina



Funciones: Tareas de planificación, control y organización de las tareas de cocina. Diseñar y elaborar menú.

Empresa: [Seresca Catering](#).

Lugar de trabajo: Burgos.

Requisitos: FP de grado superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 2 años en colectividades.

Se ofrece: Contrato indefinido a jornada completa.

Remuneración: 18.000 € - 21.000 €/año.

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