

## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Gestión de cocina en su totalidad llevando el control y coordinación de esta. Estandarización de los procesos según directrices empresa. Diseñar platos y elaborar fichas técnicas. Gestión de proveedores y compras. Gestión de costes. Control, conservación y aprovechamiento de la materia prima. Supervisar el mantenimiento y uso de maquinaria. Supervisión de la APPCC.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Blanes (Barcelona).

**Requisitos:** FP de grado superior. Experiencia mínima de 2 años en un puesto similar.

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

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