



## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Gestión del equipo de cocina. Elaboración del menú. Planificación de pedidos. Control de calidad en el servicio. Conocimientos APPCC y PRL. Conocimientos de ofimática. Coordinación de pedidos con el cliente.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** FP de grado superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 2 años como responsable.

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

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