



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. Gestión del equipo de cocina. Capacidades organizativas y resolutivas. Apoyo en la producción diaria. Supervisión de la APPCC.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Ciclo formativo de grado superior. Experiencia mínima de 3 años.

Se ofrece: Contrato a jornada intensiva.

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