

Jefe/a de cocina



Funciones: Organizar las tareas del departamento. Formar de manera continuada al personal de cocina. Llevar el control exhaustivo de *stocks* e inventarios mensuales. Asignación del personal para cada uno de los servicios. Ejercer la coordinación directa con el equipo de sala. Realizar propuestas de mejoras a la dirección. Seguimiento del protocolo y cumplimentación de los registros de APPCC y RL. Planificación de menús.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Al menos 5 años de experiencia como jefe/a de cocinas en el sector de las colectividades.

Se ofrece: Jornada completa.

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