

Jefe/a de cocina



Funciones: Planificar y elaborar los volúmenes de comidas diarias. Elaborar los menús especiales según posibilidades. Realizar y supervisar los controles diarios de appcc. Realizar los pedidos.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: San Sebastián de los Reyes (Madrid).

Requisitos: Formación profesional de grado medio en hostelería y turismo. Experiencia de al menos 3 años en el sector de colectividades. Conocimiento en el uso de las maquinarias necesarias para producciones masivas.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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