



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Gestión del equipo. Control de *stocks*. Control de costes. Control de cumplimiento de normativas. Planificación de menús. Hacer pedidos.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio. Al menos 3 años de experiencia en colectividades. Experiencia gestionando equipos.

Se ofrece: Crecimiento dentro de la empresa. Plan de formación. Incorporación a empresa con orientación hacia las personas. Contrato según convenio.

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