



Jefe/a de cocina



Funciones: Planificación, elaboración y cocinado de menús. Gestión de alimentos y productos. Realización de inventarios. Gestión óptima en las compras de materias primas.

Empresa: ISS.

Lugar de trabajo: Orense.

Requisitos: FP de Grado Superior. Más de 5 años de experiencia como cocinero o jefe/a de cocina.

Capacidad de gestión de pedidos. Trabajo en equipo. Actitud discreta, prudente y profesional. Se valorará positivamente: formación en PRL y manipulación de alimentos; nivel intermedio de inglés (B2).

Se ofrece: Contrato estable de larga duración a jornada completa. Jornada de lunes a viernes.

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