



Jefe/a de cocina colectividades



Funciones: Preparación y producción de la partida fría y caliente. Mantenimiento y gestión del stock. Cumplir con los protocolos de calidad y conservación de productos perecederos. Asegurar los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos fijados para la partida. Optimización de gastos.

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Poio (Pontevedra).

Requisitos: ESO. Experiencia mínima de al menos dos años. Experiencia previa en cocina. Disponibilidad a jornada completa fines de semana. Incorporación inmediata. Coche.

Se ofrece: Contrato temporal. Jornada: 40h semanales. Horario de 7:30h. a 15:30h. Días de trabajo, 5 (se trabaja 1 fin de semana si y uno no).

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