



Jefe/a de cocina (comedor de empresa)



Funciones: Gestión de un comedor que da unas 500-600 comidas al día y de los servicios y cócteles especiales de la empresa. Manejo del equipo de trabajo. Velar por el óptimo cumplimiento de todas las normas.

Empresa: Empresa de colectividades.

Lugar de trabajo: Madrid

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Mínimo 3 años de experiencia como jefe/a de cocina en comedores con gran volumen. Acostumbrado/a a trabajar con un nivel de presión alto. Conocimientos de gestión de equipos y normas de higiene y seguridad.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 18.000 € - 24.000 € brutos/año.

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