

Jefe/a de cocina



Funciones: Planificación, organización y supervisión diaria del servicio. Gestión de producción y control de costos (elaboración de recetas con escandallos, control de raciones, mermas y desperdicios). Elaboración de pedidos, control y recepción de materias primas, control de *stock* e inventario. Gestión del personal a cargo.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Lanzarote (Las Palmas).

Requisitos: Ciclo Formativo de Grado Superior. Al menos 3 años de experiencia en colectividades (valorable sector sanitario). Manejo de herramientas informáticas. Carnet de manipulador/a de alimentos. Conocimiento del APPCC.

Se ofrece: Incorporación inmediata. Jornada completa. Turno partido.

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