



Jefe/a de cocina



Funciones: Gestión del equipo de cocina. Elaboración del menú. Planificación de pedidos. Control de calidad en el servicio. Coordinación de pedidos con el cliente.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Burgos.

Requisitos: FP de grado superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 2 años.

Se ofrece: Contrato indefinido a tiempo completo.

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