

Jefe/a de cocina en comedor de empresa



Funciones: Elaboración de los menús diarios con una presentación adecuada. Pedidos a través del portal de compras. Control de la materia prima. Elaboración de inventarios. Control de APPCC y seguridad alimentaria.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Formación profesional grado medio. Experiencia como cocinero/a en comedores de empresa y colectividades de al menos 5 años. Experiencia en elaboraciones para eventos y servicios especiales. Autonomía en gestión y elaboraciones.

Se ofrece: Jornada completa de lunes a viernes.

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