

Jefe/a de cocina (línea fría)



Funciones: Control de *stocks* e inventarios mensuales. Asignación del personal para cada uno de los servicios. Coordinación directa con el equipo de sala. Propuestas de mejoras a la dirección. Planificación de menús y presentación y decoración de platos.

Empresa: Empresa multinacional. Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Imprescindible contar con 5 años de experiencia demostrable en cocina central, línea fría, colectividades y servicios especiales.

Se ofrece: Jornada completa.

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