



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina para centro hospitalario

Jefe/a de cocina para centro hospitalario

Funciones: Realizar compras. Producción. Actualizar escandallos. Velar por buen cumplimiento del APPCC. Supervisar turno tarde. Verificar funciones y tareas de todo el personal. Interlocución con las unidades. Mantener el orden y limpieza de la cocina. Para 150 comensales (desayuno, comida, merienda y cena).

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Caldes de Malavella (Girona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Tener al menos 4 años de formación técnica y experiencia en el sector de restauración colectiva. Indispensable tener vehículo propio y vivir en la provincia del puesto vacante.

Contrato y horario: Jornada completa. Mañanas de lunes a viernes principalmente, pero también algunos fines de semana.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.