



Jefe/a de cocina para comedor escolar



Funciones: Organizar el servicio diarios (300/400 comensales) de menús (desayunos, almuerzos, comidas, meriendas y cenas). Gestión integral de la cocina, presupuestos, dirección y organización de personal a cargo, pedidos, etc. Gestionar un equipo de trabajo de 5/6 personas.

Empresa: Personal 7 ETT para colegio.

Lugar de trabajo: Benidorm (Alicante).

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia como jefe/a de cocina en colectividades. Disposición para incorporación inmediata. Carnet de manipulador en vigor. Experiencia en gestión de equipos, gestión de pedidos, elaboración de menús. Capacidad de liderazgo, gran control ante la presión que conlleva el puesto, implicación y flexibilidad horaria.

Horario: Jornada completa.

Remuneración: 24.000 / 27.000 € bruto/año.

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