

Jefe/a de cocina para grandes eventos



Funciones: En dependencia del director nacional de Operaciones, responsabilizarse del plan de ejecución de los menús para grandes eventos (1.500 pax).

Empresa: Publicación en ciego. División de grandes eventos de empresa multinacional de restauración colectiva.

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Experiencia mínima de, al menos, 3 años como jefe/a de cocina. Se busca una persona que con el suficiente conocimiento de las cocinas de vanguardia actuales, este habituado/a a la confección/producción de menús para grandes eventos. Ambos requisitos son imprescindibles.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 27.000 a 30.000 € brutos / año.

Más información: [Cocinero/a](#).