



Jefe/a de cocina (sector sanitario)



Funciones: Cocinar para los pacientes (mayores, adultos) de un centro sanitario y para el personal del centro. Se elaboran unos 220 menús diarios de lunes a viernes (incluidas dietas terapéuticas). Sábados y domingo: 160 comensales. Entre las funciones, formar parte activa de la plantilla de cocina, participar activamente en la elaboración del menú del mediodía, hacer pedidos, control de calidad (APPCC), inventarios, control de costes de materia prima / versus producción... Gestionar equipos, formar al personal activamente en áreas de técnicas de cocción, recetas, presentación de platos, etc.

Empresa: Adecco.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Formación en cocina, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, dietética y nutrición... Experiencia demostrable (mínimo 5 años) en el sector de la hostelería, restauración o afines. Persona habituada a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Imprescindible experiencia en sanidad.

Contrato y horario: Indefinido.

Remuneración: 18.000€ - 21.000€ bruto/año.

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