



Jefe/a de cocina (sector sanitario)



Funciones: Cocina de un centro de pacientes (mayores, adultos...) más personal del centro. Se elaboran unos 220 menús diarios de lunes a viernes. Dietas terapéuticas. Sábados y domingos para 160 comensales. Se encargará de formar parte activa de la plantilla de cocina, participar activamente en la elaboración del menú del mediodía y hacer pedidos. Control de calidad (APPCC). Inventarios y control de costes de materia prima versus producción, etc. Gestión de equipos. Formación del personal en áreas de técnicas de cocción, recetas y presentación de platos.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Más de 5 años de experiencia en el sector de la hostelería, restauración o afines. Persona habituada a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Nutrición. PRL. Seguridad Alimentaria. Imprescindible experiencia en sanidad.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 18.000€ - 21.000€ bruto/año.

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