



## Jefe/a de cocina y de centro



**Funciones:** Se responsabilizará de la operativa diaria del dpto. de cocina, participando activamente en la misma; de la gestión del equipo (más de 10 personas); y del control de costes, cumplimiento presupuestos, APPCC, informes de calidad, normativa sanitaria y reporte de información a superiores.

**Empresa:** Adecco para importante empresa de colectividades.

**Lugar de trabajo:** Sevilla.

**Requisitos:** Experiencia como jefe/a de cocina en colectividades. Experiencia en cocinas centrales de un volumen medio mínimo de 2.000 comensales. Gestión de equipos. Acostumbrado/a a reportes de información y elaboración de informes. Cumplimiento con los estándares de calidad establecidos por la empresa.

**Contrato y horario:** Estable de larga duración. Jornada completa.

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