



## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Planificación y elaboración de los menús. Organización y control de la plantilla de cocina. Control presupuestario. Control de calidad.

**Empresa:** Adecco para importante empresa del sector de las colectividades.

**Lugar de trabajo:** Benidorm (Alicante).

**Requisitos:** Experiencia en el sector (residencias de ancianos, hospitales, colegios...) con formación específica en cocina. Conocimientos de ofimática. Persona con gran capacidad para el trabajo bajo presión, capacidad de organización y planificación.

**Contrato:** Estable.

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