



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](#).