



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Gestión de personal, pedidos, turnos, interlocución con el cliente, etc. Eventos, menús vips, línea de self...

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Campus Universidad Francisco de Vitoria, Madrid.

Requisitos: Imprescindible al menos 2 años de experiencia en colectividades. Valorable experiencia en colegios. Zona de Madrid. Disponibilidad horaria (40 horas a la semana). Titulación acreditada para el puesto (imprescindible FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo). Conocimientos de informática (gestión albaranes, inventarios, pedidos, etc.). Capacidad de trabajo en equipo.

Contrato y horario: Jornada completa en turno de mañana de lunes a viernes (40 horas).

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