



Jefe/a de cocina



Funciones: Gestión de equipos y optimización de recursos. Elaboración de menús. Diseño de las directrices para la presentación de platos. Realización de compras y control de costes de materias primas.

Empresa: Adecco para importante empresa de colectividades.

Lugar de trabajo: Madrid

Requisitos: Formación superior en hostelería. Experiencia superior a 5 años como jefe/a de cocina, preferiblemente en colectividades (mínimo 500 comidas). Experiencia en la gestión de equipos con mas de 20 personas a su cargo. Conocimientos en el campo de la seguridad alimentaria. Conocimiento de la elaboración de platos de cocina nacional. Experiencia en el control de costes de materia prima. Manejo de paquetes informáticos.

Contrato y horario: Contrato estable directamente con la compañía. Posibilidad de estabilidad y desarrollo gestionando uno de los mayores centros a nivel de comidas y equipo. Horario de lunes a viernes, jornada de 40 horas semanales.

Remuneración: 28.000 euros bruto/año.

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