



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: Importante empresa del sector de colectividades.

Lugar de trabajo: Benidorm (Alicante).

Requisitos: Persona con experiencia en el sector (residencias de ancianos, hospitales, colegios...) que tenga formación específica en cocina. Debe tener conocimientos de ofimática y ser una persona con gran capacidad para el trabajo bajo presión, capacidad de organización y planificación.

Contrato: Se ofrece estabilidad laboral.

Más información: [Cocinero/a](#)