



## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Planificación y organización del trabajo en cocina, gestionando todo lo relativo al equipo humano, herramientas e instalaciones. Trabajos de cocina, preparación del servicio, realizando tareas de control y gestión. Supervisión de cantidades preparadas, siguiendo los criterios establecidos según dietas predefinidas. Gestión gestión de *stocks* y control de costes.

**Empresa:** [Aramark](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Al menos 2 años de experiencia en cocina de colectividades y bufet libre.

**Contrato y horario:** Jornada completa.

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