



Jefe/a de cocina



Funciones: Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Garantizar la conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

Empresa: [Sodexo](#).

Lugar de trabajo: Sevilla.

Requisitos: De 3 a 5 años de experiencia en puesto similar.

Contrato y horario: Contrato indefinido. Jornada completa.

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