

Jefe de cocina para centro sociosanitario



Funciones: Confeccionar los menús. Preparación de jornadas especiales y eventos. Control y seguimiento del sistema APPCC. Control de coste. Gestión de equipos, desde una perspectiva de trabajo en equipo de forma organizada y positiva.

Empresa: [Sodexo](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP Grado Superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 2 años. Imprescindible residente en provincia puesto vacante. Alta capacidad de trabajo. Dotes de liderazgo proactivo. Innovación y capacidad de decisión. Conocimientos ofimáticos de paquete Office (sobre todo excel y word). Experiencia previa en el sector de colectividades.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa.

Más información: [Jefe de cocina para centro sociosanitario](#).