Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jefe/a de cocina

Funciones: Elaborar el menú diario. Recepción de materias primeras y almacenaje. Registros de APPCC. Pedidos, control de costes, etc. Realizar los escandallos.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: San Cristobal de la Laguna (Santa Cruz de Tenerife).
Requisitos: ESO. Experiencia mínima de al menos 1 año. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante. Experiencia imprescindible como cocinero/a, preferiblemente en colectividades. Disponibilidad inmediata. Disponibilidad para trabajar de madrugada y mañana. Vehículo propio para acceder al puesto de trabajo.
Se ofrece: Contrato indefinido. Incorporación inmediata. Horario de lunes a viernes de 04.00 h (de la madrugada) hasta 12:00 h de la mañana.
Más información: Jefe/a de cocina.