



Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Organizar y dirigir al equipo de cocina durante el turno de noche, asegurando una ejecución excepcional de los menús y la máxima eficiencia en la cocina. Participar activamente con el equipo y supervisar la preparación y cocinado de los menús. Asegurar que se sigan las normas de seguridad e higiene en la cocina en todo momento. Colaborar con las personas implicadas en el servicio de catering para garantizar una experiencia excepcional de cliente.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: CF Grado Medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 2-3 años coordinando o liderando equipos de cocina y en sector de colectividades. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante. Disponibilidad para trabajar en turnos nocturnos. Conocimiento de técnicas culinarias y habilidades en la preparación de una amplia variedad de platos. Pasión por la calidad y el servicio excepcional.

Se ofrece: Contrato indefinido. Plan de desarrollo de carrera profesional. Horario de 22:00h. de la noche a 07:00h. de la mañana, de lunes a viernes.

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