Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Gestión de personal. Gestión de menús, materias primas y proveedores. Realizar el seguimiento de procesos de calidad en la elaboración, así como garantizar la higiene y seguridad alimentaria en todo el proceso de producción. Coordinación con dirección y con él/la nutricionista.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Palencia.
Requisitos: CF Grado Medio. Experiencia mínima de al menos 2 años.
Se ofrece: Contrato de duración determinada con opción de indefinido en función del desempeño mostrado. Jornada completa (mañanas).
Más información: Jefe/a de cocina .