



Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Gestionar la cocina central en su totalidad llevando el control y coordinación de esta. Gestionar el equipo de trabajo: Selección del personal del departamento, supervisión de los horarios... Estandarización de los procesos según directrices empresa. Diseñar platos y elaborar fichas técnicas. Escandallos Gestión de pedidos. Gestión de costes. Control, conservación y aprovechamiento de la materia prima. Supervisar el mantenimiento y uso de maquinaria. Capacidades organizativas y resolutivas. Apoyo en la producción diaria. Supervisión de la APPCC

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Burgos.

Requisitos: CF Grado Superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 3 años.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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