



Jefe/a de cocina



Funciones: Definir, preparar, cocinar, elaborar y presentar los menús especiales en casos de intolerancias y/o alergias alimenticias. Definir los escandallos. Controlar los *stocks*. Definir los pedidos a proveedores. Recepcionar los pedidos y control de calidad. Supervisar y evaluar a los proveedores de alimentación. Conocer y manejar las diferentes cocinas y equipamientos de todas las residencias. Controlar y reportar el mantenimiento de la maquinaria, materiales y utillaje de cocina. Detectar y reportar las necesidades en cuanto a equipamiento y utillaje en cocina. Supervisar y coordinar al personal de apoyo externo en cocina.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Alcántara (Cáceres).

Requisitos: CF Grado Superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de más de 5 años. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante. Idiomas requeridos: Español (nivel nativo o bilingüe), Inglés (nivel avanzado).

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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