



## Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

**Funciones:** Supervisar los menús servidos. Gestionar las materias primas. Supervisar los procedimientos APPCC. Supervisar y gestionar los FFTT. Mejorar procesos de calidad. Controlar el emplatado de los menús. Calibración y diferentes tipos de dieta. Conocimientos altos en la elaboración de menús. Elaboración de menú diario.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Pozuelo de Alarcón (Madrid).

**Requisitos:** ESO. Experiencia un año como jefe/a de cocina. Empatía con el cliente. Trabajo en equipo. Proactivo/a y responsable.

**Se ofrece:** Contrato estable. Incorporación inmediata. Jornada de 40 horas semanales, de lunes a viernes de 7:30h. a 15:30h.

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