



Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Supervisar los menús servidos. Gestionar las materias primas Realizar el análisis de puntos críticos. Realizar el control de APPCC. Controlar el emplatado de los menús. Calibración y diferentes tipos dieta. Conocimientos altos en la elaboración de menús.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia mínima de 5 años. Carnet de manipulador de alimentos. Conocimientos APPC.

Se ofrece: Contrato fijo discontinuo. Jornada completa. Horario de lunes a viernes de 08:00h. a 16:00h.

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