



## Jefe/a de cocina colectividades

Jefe/a de cocina colectividades

**Funciones:** Supervisar los menús servidos. Realizar la gestión materias primas. Supervisar los procedimientos APPCC. Supervisar y gestionar los FTTT. Mejorar los procesos de calidad. 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:** Cádiz.

**Requisitos:** CF Grado Medio. Experiencia 2 años como jefe/a de cocina (valorable en colectividades). Empatía con el cliente. Trabajo en equipo. Proactivo/a y responsable.

**Se ofrece:** Contrato estable. Incorporación inmediata. Jornada de 40 horas semanales. Jornada de lunes a viernes en turno de mañana principalmente.

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