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 FFTT. 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 .

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.