



Jefe/a de cocina colectividades



Funciones: Supervisar los menús servidos. Gestionar las materias primas. Supervisar los procedimientos APPCC. Mejorar los procesos de calidad. Controlar el emplatado de los menús. Conocimientos altos en la elaboración de menús.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: La Línea de la Concepción (Cádiz).

Requisitos: ESO. Experiencia previa de al menos 3 años en puesto similar preferiblemente en colectividades. Vehículo propio. Incorporación inmediata. Residir en La Línea de la Concepción o alrededores. Persona comprometida con los temas de APPCC y PRL. Persona resolutiva y organizada, acostumbrada a trabajar bajo presión.

Se ofrece: Incorporación inmediata. Puesto estable. Contrato inicial de 3 meses + Indefinido. Jornada completa. Horario de lunes a viernes de 07:30h a 15:30h.

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