



Jefe/a de cocina colectividades



Funciones: Coordinar y supervisar los procesos de producción. Gestionar los proveedores y compras. Desarrollar, formar y gestionar el equipo de trabajo. Supervisar la APPCC. Controlar, conservar y aprovechar la materia prima. Elaborar las comidas sujetas a menú.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Mieres (Asturias).

Requisitos: Certificado de manipulador de alimentos. Experiencia como cocinero/a jefe/a de al menos 2 años. Haber trabajado en gestión de equipos de cocina de colectividades. Disponibilidad para trabajar en horario nocturno.

Se ofrece: Contrato temporal de sustitución por interinidad. Jornada completa con horario laboral nocturno, de 2h a 10h de lunes a viernes.

Remuneración: 1.300€ brutos mensuales más plus por productividad.

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