



Responsable de cocina en casa de colonias



Funciones: Cocinar y coordinar el personal de cocina fijo y de soporte, con tal de velar por una correcta administración del trabajo y las tareas, para conseguir un alto nivel de productividad y calidad. Organizar el espacio físico de la cocina garantizando la limpieza y el correcto almacenaje de los alimentos en las cámaras. Velar por la prevención de riesgos laborales. Gestionar las compras con los proveedores. Preparar la planificación de menús.

Empresa: [Fundació Pere Tarrés](#).

Lugar de trabajo: Calafell (Tarragona).

Requisitos: 2 años de experiencia en cocinas de colectividades y restauración (se valorará FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo). Gestión de personal. Carnet de conducir y coche propio.

Contrato y horario: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Responsable de cocina](#).