

Responsable de cocina



Funciones: Planificación y ejecución de menús. Gestión de *stocks* y pedidos. Control de costes. Coordinación del personal de cocina. Responsabilizarse del buen funcionamiento de la cocina y todos los elementos que la componen.

Empresa: Eurofirms para empresa del ámbito educativo.

Lugar de trabajo: Girona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 5 años de experiencia. Conocimientos de APPCC. Valorable experiencia en cocina de colectividades. Persona con gran capacidad de trabajo en equipo, actitud proactiva y adaptable. Sentido de la responsabilidad y compromiso con el proyecto.

Contrato y horario: Trabajo estable. Jornada completa.

Remuneración: 1.200 € - 1.500 € bruto/mes

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