



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Controlar y colaborar en la conservación, limpieza y funcionamiento de la maquinaria y utillaje de cocina. Realizar cualquier otra tarea que precise el servicio y que esté dentro de sus competencias. Asegurar los estándares de calidad establecidos, desde el momento de la recepción de la materia prima, producción y servicio. Realización de pedidos. Recepción de pedidos: control de los productos en el momento de su recepción, verificación de la materia prima. Comprobación de los albaranes. Gestión y organización del personal.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Ciclo Formativo Grado Medio. Formación técnica en hostelería y restauración. Deseable experiencia mínima de 6 meses en puesto similar, en atención primaria, en hospital o residencia de mayores. Recomendable formación específica en cocina, así como en manipulación de alimentos y utilización de productos químicos de limpieza.

Se ofrece: Contrato de relevo. Jornada completa.

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