



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina para centro escolar

Jefe/a de cocina para centro escolar

Funciones: Elaborar la comida diaria para unos 600 alumnos. Gestionar los registros APPCC. Realizar los pedidos y la gestión de *stocks*. Gestionar el personal a su cargo.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Torre-Pacheco (Murcia).

Requisitos: CF Grado Medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 1 año. Persona organizada y meticulosa. Experiencia previa trabajando en colegios, comedores o residencias de empresa. Habilidades para gestionar un equipo de cocina. Tener siempre presente los requerimientos de las autoridades en cuestión de seguridad alimentaria.

Se ofrece: Contrato temporal 6 meses + indefinido. Turno de mañana de lunes a viernes. Comida en el centro de trabajo.

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