



Empresa muy reconocida y de gran trayectoria en el área de los eventos tanto particulares como profesionales. Continuamos ampliando la plantilla y, en esta ocasión, abrimos proceso de selección para el siguiente puesto:

## **2º JEFE DE COCINA DE EVENTOS / BANQUETES**

Liderará equipo de trabajo en cocina de eventos/banquetes y reportará directamente al Jefe de Cocina y Dirección.

### ***Requisitos:***

- Se requiere formación y experiencia en puesto similar. (Imprescindible)
- Gran capacidad de trabajo, flexibilidad, liderazgo y organización.
- Conocimientos de control de costes aplicados a los procesos de producción alimentaria.
- Capacidad para trabajar bajo presión y trabajar en equipo.
- Perfil dinámico y creativo que aporte nuevas ideas en las propuestas gastronómicas, o en el seguimiento de una mejora continua de la oferta existente.
- Se valorará experiencia en servicios de Catering.

### ***Se ofrece:***

- Puesto de Jornada Completa
- Contrato indefinido
- Salario a convenir por encima de convenio.

### ***Interesados:***

Enviar CV a [curriculum@balneariodepuenteviego.com](mailto:curriculum@balneariodepuenteviego.com)