



## Resumen

**Título:** CHEF ESPECIALIZADA

**Descripción:**

Usted tendrá la experiencia y el conocimiento de la producción de todas las secciones. Se espera que se pueda preparar varios platos como por el menú de temporada. Va a contribuir al control de los recursos, con la comprobación en las entregas contra albaranes. Va a garantizar productos alimenticios son almacenados y rotados correctamente y controles de temperatura se realizan y registran. Se espera mantener horarios de limpieza y asegurar que la documentación pertinente están al día. También debe ser capaz de comunicarse con la administración para asegurar la entrega lisa de servicio, haciendo un uso eficiente de la energía y los recursos. Usted será responsable de la gestión de todas las secciones de la cocina de acuerdo a los requisitos. Inicio inmediato para el candidato adecuado.

## Información Geográfica

**País:** Reino Unido **Región:** HERTFORDSHIRE

## Salario / Contrato

**Salario Mínimo:** 17,600.00

**Moneda:** GBP

**Periodicidad de Pago:** Anualmente

**Tipo de Contrato:** INDEFINIDO + JORNADA COMPLETA

## Extras

## Requisitos

**Nivel Educativo: requerido:** Formación Profesional / Aprendizajes

**Se Requiere Experiencia:** Entre 2 y 5 Jahr

## Empresario

**Nombre:** Brasserie Blanc

**Dirección:** Berkhamsted, HP4 1AQ

## De Como Solicitar El Puesto

## Información Adicional

**Número de Puestos:** 3 **Fecha de publicación:** 14/04/2014

**Código CIUO:** 7414 **Código Nace:** 56

**Identificación de la vacante:** 926508

## Orígenes

---

Departamento de Trabajo y Pensiones, Servicios Públicos de Empleo, Reino Unido

---