

Hoteleria - CAPS DE CUINA de menjar hindú

Escrito por Oficina de Treball del SOC
Viernes, 21 de Diciembre de 2018 07:58 -

CAPS DE CUINA de menjar hindúBARCELONA (BARCELONA)Empresa: Oficina de Treball del SOCDescripció: CAP DE CUINA, especialista en CUINA HINDÚ, amb 5 anys d'experiència i Diploma d'una Escola Superior de cuina que acrediti la formació superior en cuina. Portarà la cuina d'un restaurant de menjar de l'India: forn tandori, plats Dosa, Idle i Vada, postres de la India, Portarà la cuina d'un restaurant hindú, amb 8 persones al seu càrrec CAP DE CUINA, especialista en CUINA HINDÚ, amb 5 anys d'experiència i Diploma d'una Escola Superior de cuina que acrediti la formació superior en cuina. Portarà la cuina d'un restaurant de menjar de la India, forn tandori, plats Dosa, Idle i Vada, postres de la India, Portarà la cuina d'un restaurant hindú, amb 8 persones al seu càrrec Relació laboral: LABORAL TEMPORALNombre Hores: 0Salari mensual des de: 1500Salari mensual fins a: 150021/12/2018

Leer más: [FA RSS](#)