

Javier Olleros de rest. Culler de Pau en proyecto Cocinando con los Chefs

17/03/2016

Un mes aproximadamente tienen de tiempo para organizar y planificar el trabajo; ellos mismos se encargan de gestionar las distintas áreas: cocina, sala, sumillería, decoración, logística, contabilidad, calidad, sostenibilidad, comunicación y reservas.

[\(Leer más\)](#)

