Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jefe/a de cocina

Funciones: Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área y la producción de su centro. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Realizar propuestas de pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina; gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su elaboración.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Bilbao.
Requisitos: Ciclo formativo de grado medio en cocina. Experiencia mínima de 4 años.
Se ofrece: Contrato a jornada completa.
Más información: Jefe/a de cocina.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.