



Chef ejecutivo@



Funciones: Realizar pruebas de producto para la elaboración del catálogo de fichas técnicas de la compañía, adaptándolas a los diferentes sectores en los que trabaja la compañía, 'Educa', 'Social' (tercera edad), empresas y hospitales. Su objetivo será la implementación de diferentes proyectos orientados a la mejora en la productividad y la calidad del servicio, así como la formación a los equipos de cocina. Se trata de una muy buena oportunidad para aquellas personas que tienen una buena experiencia y formación como jefes de cocina y quieren dar el salto a la gestión de proyectos sin dejar de estar entre 'fogones'.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo (se valorará positivamente si es de Grado Superior). Experiencia como jef@ de cocina. Experiencia mínima 5 años. Se valorará que provenga del sector de la restauración de colectividades, caterings... Buenos conocimientos de ofimática.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.