

Chef ejecutivo/a



Funciones: Será el responsable de la puesta en escena de las elaboraciones, montaje y presentación de los platos. Coordinará y formará al equipo de cocina a su cargo. Verificará que se realizan los controles de calidad y se aplican las normativas higiénicas sanitarias. Será el responsable de la gestión de costes, y el análisis de las cuentas de resultados (costes de MP, escandallos). Implantará los sistemas de gestión necesarios para el correcto desarrollo de la actividad. Implantación de los sistemas de trabajo en cocina (gastronomía, escandallos, pre costing, fichas técnicas...). Liderazgo y formación de los equipos de cocina.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Pamplona.

Requisitos: Formación en Hostelería (cursos de alta cocina).

Amplios conocimientos de gastronomía. Experiencia consolidada y demostrable en la organización de banquetes de catering como chef o 2º jefe de cocina (1 – 2 años de experiencia). Experiencia en control de calidad y normativas higiénicas sanitarias. Experiencia en restauración de alto nivel. Flexibilidad para eventos.

Se ofrece: Contrato indefinido a tiempo completo.

Más información: [Chef Ejecutivo/a](#).