



## Chef ejecutivo/a

Chef ejecutivo/a

**Funciones:** Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Diseño de platos y formación a los equipos de cocina para su elaboración. Verificar la presentación de los platos. Realización de las fichas técnicas, en total coordinación con el departamento de dietética. Control de los costes de producción del área de cocina. Elección de las materias primas para la preparación de los alimentos, realizando las pruebas oportunas de producto. Desarrollar e implementar las ofertas gastronómicas. Supervisar los procesos productivos para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la compañía. Dirigir y desarrollar a los equipos de cocina de forma activa. Desarrollar y dar soporte a un equipo diverso de responsables de cocina. Mantenerse al día sobre las tendencias gastronómicas. Identificar nuevas técnicas y presentaciones culinarias. Participar en eventos, ferias, congresos, etc. Intervenir en los foros en que participe la empresa, según sea necesario. Participar activamente en los proyectos de la empresa, cuando le sea requerido.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Formación media o superior en hostelería y/o restauración. Formación en alta cocina. Experiencia mínima de 5 años en puestos similares. Se valorará la experiencia en el sector de la restauración colectiva.

Conocimientos demostrados de herramientas de gestión de cocina. Disponibilidad para viajar frecuentemente.

Disponibilidad para trabajar los fines de semana, en caso de ser necesario.

**Se ofrece:** Contrato indefinido. Jornada completa. Teléfono móvil. Vehículo / kilometraje.

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