



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Chef ejecutivo/a regional

Chef ejecutivo/a regional

Funciones: Formación a los equipos de cocina en las técnicas de elaboración y presentación. Formación a los equipos de cocina y, en especial, a los *Unit Managers*, en la gestión y realización de compras de materias primas. Revisión y supervisión de las compras realizadas por los centros, analizando las materias primas, realizando comparativas y asesorando para reducir la cesta de la compra. Realizar el seguimiento de la implantación de nuevos servicios en los centros para asegurar su correcta implementación. Realizar visitas de supervisión a los centros para asegurar que se cumplen los procedimientos en cocina. Realizar los informes de seguimiento de actividad y proyectos. Organización de formaciones para jefas/es de cocina. Realizar informes de valoración y capacitación de cocineros.

Empresa: [Compass Group España](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Posibilidad de realizar desplazamientos a nivel nacional, realizando visitas de supervisión a los centros. Experiencia demostrable como responsable de cocina, al menos 2 años. Experiencia en la prestación y organización de servicios de restauración en colectividades. Experiencia demostrable en la gestión de la cuenta de resultados de un centro de trabajo o cocina. Experiencia en la gestión y previsión de compras de materias primas. Experiencia en la gestión del servicio y explotación de cafeterías. Manejo de herramientas ofimáticas: Excel, Word y Power Point. Estudios relacionados con hostelería (muy valorable). Perfil analítico, acostumbrado/a a la realización y análisis de informes (de ventas, compras, surtidos, precios...).

Se ofrece: Incorporación inmediata. Jornada laboral completa.

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