



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Chef para centro de negocios

Chef para centro de negocios

Funciones: Será el/la 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. Coordinación y supervisión integral de los diferentes servicios de restauración prestados al cliente. Verificará que se realizan los controles de calidad y se aplican las normativas higiénicas sanitarias. Será el/la 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...). Interlocución con el cliente de alto nivel.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Alicante.

Requisitos: Formación en hostelería (cursos de alta cocina). Amplios conocimientos de gastronomía. Experiencia consolidada y demostrable en la organización de banquetes de catering de alta gama como chef o 2º jefe de cocina en empresas de gama alta del sector (1 – 2 años de experiencia) o experiencia al mando de cocinas de grandes hoteles de lujo. Experiencia en la gestión de control de costes, escandallos y compras. Experiencia en control de calidad y normativas higiénicas sanitarias. Experiencia en restauración de alto nivel. Amplios conocimientos de gastronomía. Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Chef para centro de negocios](#).