



Chef para eventos (catering de autor)

Chef para eventos (catering de autor)

Funciones: Será el/la responsable del servicio en los eventos. Preparar y cocinar platos según fichas y estándares de calidad de la empresa. Mantener un ambiente de trabajo limpio y ordenado en la cocina. Realizar el pase de los eventos con un gran nivel de puesta en escena, orden y control. Controlar la salida de todos los productos del evento para garantizar la satisfacción de este. Controlar la recogida de toda la parte de cocina para asegurar calidad y mermas. Cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria en todo momento.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Formación superior de hostelería y cocina. Experiencia trabajando como responsable de eventos. Orientación a la eficiencia y al orden de tareas, funciones y equipos. Excelencia en la operativa. Capacidad de innovación. Abierto/a a las nuevas tendencias culinarias.

Se ofrece: Estabilidad y crecimiento. çHorario flexible, adaptado a los eventos programados, formación continua, oportunidades de crecimiento profesional y un sueldo competitivo incluyendo diferentes beneficios salariales. Si tienes certificado de discapacidad, no dudes en postularte. Tu candidatura será valorada con el mismo rigor que todas las demás, y te brindaremos el apoyo necesario para que puedas desempeñarte en tu trabajo de manera satisfactoria.

Más información: [Chef para eventos \(catering de autor\)](#).