

Cocinero/a para cocina central



Funciones: Planificar los menús. Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación y presentación de platos. Realizar propuestas de pedidos de materias primas, gestionar su conservación y almacenamiento. Colaborar en la planificación de platos. Realización de compras, costes e inventarios. Cumplir con los objetivos de costes de índices de materia prima y producto no alimenticio, asignados al presupuesto. Revisar y controlar el material de uso en cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de la maquinaria. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de APPCC. Coordinación permanente con el gerente de centro, comunicando cualquier incidencia ante su ausencia.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: San Fernando de Henares (Madrid).

Requisitos: Experiencia de, como mínimo 4 años en cocinas centrales. Gran iniciativa y capacidad de trabajo, persona muy dinámica, organizada y responsable. Acostumbrado/a a trabajar con fichas técnicas estrictas y con respeto de los controles APPCC. Capacidad de trabajar en equipo. Conocimientos de informática a nivel de usuario. Imprescindible disponer de experiencia en el manejo de maquinaria de última generación en hornos tipo Rational, equipos polivalentes tipo Frima... Experiencia en cocina de ensamblaje y quinta gama. Usuario/a habitual de técnicas de cocina: línea fría, cocción al vacío y pasteurización. Alta sensibilidad por la excelencia gastronómica y la presentación de los platos. Se requiere alta motivación e implicación en un proyecto de lanzamiento de una nueva unidad de producción. La dirección gastronómica está dirigida por dos cocineros con una estrella Michelin.

Contrato y horario: Jornada completa.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.