



Cocinero/a



Funciones: Responsabilizarse y supervisar la totalidad de la producción en cocina (oferta culinaria, procesos de preparación, condimentación, control de temperaturas, reposiciones...). Control de costes, escandallos y supervisión. Elaboración de cartas y menú diario, gestión y producción de eventos. Pedidos a proveedores. Cierre / *check-List*.

Empresa: [Universitas](#).

Lugar de trabajo: Zona Maresme (Barcelona).

Requisitos: Dominio de volúmenes en los servicios. Persona entusiasta, proactiva y dinámica: profesional por vocación. Con experiencia en cocina mediterránea a la carta, y en cocinas de volumen. Experiencia en control de costes, escandallos, supervisión. Conocimientos de: manipulación de alimentos, equipos de conservación, técnicas formativas, costos, rendimientos sobre la venta, conservación del material del departamento... Capacidad para asumir responsabilidades y dar resultados. Orientación al logro y la innovación. Dotes de mando y dirección del equipo: trabajo en equipo.

Contrato y horario: 12 meses + indefinido. Jornada completa (de lunes a viernes).

Remuneración: 21.000 € - 24.000 € bruto/año.

Más información: [Cocinero/a](#).