

Cocinero/a



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Realizar registros de APPCC y supervisar las prácticas de manipulación del personal colaborador. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Supervisar al equipo de ayudantes de cocina. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores...

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Mollet del Vallès (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable de 1 a 2 años en sector hostelería, restauración o afines habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Confeccionar ofertas gastronómicas. Conocer las técnicas para el aprovisionamiento, manipulación y conservación de alimentos. Conocimientos de APPCC. Conocimientos de producción en línea fría. Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales, servicios tipo *buffet* y *self service*. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía, iniciativa, orientación a resultados, responsabilidad y organización

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