

Cocinero/a colectividades



Funciones: Realizar, de manera cualificada, funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Poseer conocimientos del protocolo APPCC y la cumplimentación fichas APPCC. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Supervisión de alergias e intolerancias. Realizar inventarios y controles de mercancías, materiales de la cocina, pedidos, etc. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc., realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso culinario. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a disposición. Supervisar el trabajo de su ayudante. Revisar diariamente la cámara fría y el congelador. Cumplir la política de gestión medioambiental. Responsable de reciclado de envases no peligrosos.

Empresa: Secoe.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia demostrable en el sector colectividades o servicios catering, además de poseer habilidades de liderazgo y capacidad para trabajar en equipo.

Se ofrece: Contrato fijo discontinuo (2 meses de prueba). Jornada completa.

Remuneración: A convenir según experiencia y valía para el puesto.

Información y envío de curriculum: rrhh@secoe.es.