



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Cocineros/as responsables de turno para cocina central

Cocineros/as responsables de turno para cocina central

**Funciones:** Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. 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 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 gerente de centro, comunicando cualquier incidencia ante su ausencia. La oferta gastronómica del servicio está dirigida por dos cocineros con una estrella Michelin.

**Empresa:** [Serunión](#).

**Nº de vacantes:** 2.

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

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. 4 años de experiencia en cocinas centrales orientadas al catering aéreo y ferroviario. Con gran iniciativa y capacidad de trabajo, persona muy dinámica, organizada y responsable. Acostumbrado/a a trabajar con fichas técnicas y con respeto a 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 habitual de técnicas de cocina en 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.

**Horario:** Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).