



## Jefa/e de cocina



**Funciones:** Planificar, organizar y controlar todas las tareas propias del área de cocina. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc, de uso en el área de su responsabilidad. Diseñar platos y participar en su elaboración. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación y almacenamiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.

**Empresa:** [Mediterránea](#).

**Lugar de trabajo:** Valladolid.

**Requisitos:** FP Grado Superior/hostelería y turismo. Experiencia mínima de 5 años en puesto similar, preferentemente en el sector de la restauración colectiva.

**Se ofrece:** Contrato indefinido. Jornada completa. Incorporación inmediata.

**Más información:** [Jefa/e de cocina](#).