

Jefa/e de cocina



Funciones: Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a cargo; distribuir tiempo de trabajo; formar a los miembros del equipo y supervisar la ejecución de las diversas tareas. Desarrollar elaboraciones, garantizar el cumplimiento de los menús definidos y las fichas técnicas e implementar las buenas prácticas. Realizar inventarios, controlar el estado de las mercancías, planificar y ejecutar los pedidos de compra, supervisar la recepción y el estado de los pedidos, su conservación y almacenamiento. Verificar que el personal realiza los controles indicados en el manual APPCC. Mantener la interlocución *in situ* con el cliente. Garantizar la rentabilidad de las compras y optimizar los recursos disponibles.

Empresa: Serunion.

Lugar de trabajo: Amposta (Tarragona).

Requisitos: Formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Imprescindible experiencia en el sector, preferiblemente en colectividades, acostumbrados a trabajar con altos volúmenes de comensales y la gestión de cocinas y de equipos de trabajo. Conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración colectiva, experiencia con APPCC's. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Estabilidad. Jornada completa. Incorporación en empresa líder del sector de la restauración colectiva, con muchas posibilidades de crecimiento profesional y formación continua. Trabajo en equipo.

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