



Jefa/e de cocina



Funciones: Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo, distribuir tiempo de trabajo, formar a los miembros del equipo, supervisar la ejecución de las diversas tareas. Desarrollar elaboraciones, garantizar el cumplimiento de los menús definidos y las fichas técnicas, 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 lo os de los recursos disponibles.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

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

Se ofrece: Contrato indefinido. Estabilidad. Crecimiento profesional. 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](#).