



Jefa/e de cocina colectividades

Jefa/e de cocina colectividades

Funciones: Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Realizar inventarios, escandallos, controles de materiales, mercancías, etc.. de uso en el departamento de su responsabilidad. Diseñar platos y participar en su elaboración. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Garantizar la inocuidad de los alimentos, colaborar en la gestión del APPCC y los registros asociados a este, y comprobar que el personal a su cargo cumple con los registros de calidad correspondientes y las prácticas de manipulación.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Dos Hermanas (Sevilla).

Requisitos: Fecha incorporación, octubre/noviembre. Experiencia de 5 años en el sector (la experiencia supliría la formación). Imprescindible formación en hostelería (estudios en escuelas de hostelería), valorándose la asistencia a cursos y jornadas gastronómicas. Persona creativa, con don de mando. Experiencia en servicios especiales para gran número de personas. Experiencia en elaboración de oferta gastronómica. Dominio de informática. Carnet de conducir y vehículo propio.

Se ofrece: Horario de lunes a viernes. Jornada completa. Contrato indefinido.

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