

Jefe/a de cocina



Funciones: Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área y la producción de su centro. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Realizar propuestas de pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina; gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su elaboración.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Riells i Viabrea (Girona).

Requisitos: FP de grado medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 3 años.

Se ofrece: Contrato de duración determinada a jornada completa.

Nº de Vacantes: 2.

Más información: [Jefe/a de cocina](#).