

**Restauración Colectiva***El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Dirigir y planificar el conjunto de actividades del área y la producción del 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. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su elaboración. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Colaborar en el cumplimiento de los índices de materia prima y no alimenticio asignados por presupuestos. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de la compañía y con los procedimientos internos de las empresas clientes. Atender los objetivos asignados.

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio. Experiencia demostrable de, como mínimo 5 años como jefe de cocina en sector hostelería, restauración o afines, preferiblemente en centros hospitalarios. Habitado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Acostumbrado/a a trabajar por objetivos. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa y orientación a resultados

Se ofrece: Jornada indefinida. Jornada completa.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.