Restauracióncolectiva
*El portal de referencia para los profesionales del sector*



# 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. 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 presupuesto.Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.
**Empresa:** Serunion.
**Lugar de trabajo:** Madrid.
**Requisitos:** Experiencia demostrable, mínimo 5 años, como jefe/a de cocina, habituado/a a la gestión de equipos y altos volúmenes de trabajo.
**Se ofrece:** Contrato indefinido a tiempo completo.
**Más información:** Jefe/a de cocina.

**www.restauracioncolectiva.com** Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados. 