



Jefe/a de cocina



Funciones: Organizar, dirigir, supervisar, planificar y coordinar el conjunto de actividades del departamento de cocina. Control de recursos humanos: distribución de puestos, tareas y funciones, llevar el cuadrante de horarios, configuración de plantillas, selección de nuevas incorporaciones, etc. Supervisar las diferentes etapas y procesos de cocina: compra, recepción, conversación, procesos de producción, limpieza del local, etc. Planificar y gestionar los menús en base a parámetros de alimentación sana y de calidad. Control de los pedidos y del stock. Supervisar el gasto en materias primas para obtener el mejor rendimiento posible. Garantizar la calidad del producto. Asegurar que se cumplen los controles de calidad y seguridad.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: Formación reglada en cocina, técnico/a superior en dirección de cocina. Experiencia mínima de 3 años dirigiendo cocinas con alto volumen de trabajo y gestionando grandes equipos de trabajo.

Se ofrece: Contrato temporal a indefinido. Jornada completa de 40h semanales. Incorporación de febrero a marzo.

Remuneración: Según valía y experiencia demostrable.

Información y envío de curriculum: desarrollodepersonas01@gmail.com.