Jefe/a de cocina

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. Manejo de herramientas informáticas. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de la compañía y con los procedimientos internos de la propia empresa cliente.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Madrid.
Requisitos: Formación en cocina. Experiencia demostrable como jefe/a de cocina mínima de 5 años.
Se ofrece: Contrato indefinido a tiempo completo.
Más información: Jefe/a de cocina.