

Jefe/a de cocina



Funciones: Cocinar los menús proporcionados por la empresa bajo las indicaciones del manual APPCC. Participación en la elaboración de los menús según especificaciones del centro. Gestionar el control diario de los usuarios del servicio y/o pedidos realizados por el cliente. Gestión, control y planificación en el aprovisionamiento de materias primeras necesarias por la prestación del servicio. Realización de los inventarios tanto de materias primeras como de productos de limpieza existentes al centro. Supervisión de las instalaciones de cocina en cuanto a mantenimiento y maquinaria. Gestión de las averías que aparezcan en el propio centro informando al/la respectivo/va resp. del centro. Conocer y hacer cumplir los procedimientos y procesos, con sus controles correspondientes, del Manual APPCC. Gestionar el plan de limpieza e higiene proporcionado por la empresa. Coordinar su equipo de cocina, promover y gestionar el buen clima de trabajo con todo el personal de la empresa. Mantener informada al/la respectivo/va Resp. del centro del funcionamiento de su servicio. Conocer y hacer cumplir los criterios básicos de prevención y seguridad de aplicación a la cocina. Control de los procesos.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Formación en hostelería y turismo. Experiencia demostrable en colectividades. Incorporación inmediata.

Se ofrece: Contrato fijo discontinuo a jornada completa.

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