



Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Organizar la cocina, orden en la cocina, horarios, reparto de tareas, rotaciones, posibles imprevistos... Hacer los pedidos de materia prima, selección de proveedores. Trazabilidad de los alimentos, recepción de mercancías y control de *stocks*. Supervisión y seguimiento del presupuesto. Posibilidad de crear valor: calidad de la comida, innovar, comidas internacionales o diferentes. Que no se limite al menú plano, sino que llame la atención con ideas nuevas. Control de alérgenos e intolerancias. Protocolos de preparación, servicio, etc de las intolerancias/alergias alimentarias. Protocolos de actuación en caso de incidencias. Control y conocimiento de los requisitos de sanidad. Trato con los inspectores sanitarios. Supervisión de los menús elaborados por la empresa dietista. Organización y presencia constante en el servicio. Organización y seguimiento de la limpieza. Seguimiento de mantenimiento e incidencias en maquinaria de la cocina.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Andorra la Vella (Andorra).

Requisitos: FP Grado Superior. Formación de cocinero y experiencia de, al menos, 3 años como jefe de cocina en colectividades, preferentemente en entidades en que se gestione alrededor de mil comidas. Cocina de calidad y adaptada a los comensales. Persona muy flexible y que sepa llevar un equipo. Debe crear ambiente de equipo y tener el liderazgo para mantener un ambiente de trabajo exigente y motivante a la vez. Flexibilidad y capacidad de adaptación. Reacción rápida y adecuada a los imprevistos. Carácter afable, siempre dispuesto a dar un excelente servicio, adaptándose a la idiosincrasia de los imprevistos que puedan surgir. Persona comunicativa, sincera y que traslade de forma ágil las posibles incidencias o problemas que se detecten.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Incorporación a empresa con gran solidez. Incorporación a un proyecto estable.

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