



Jefe/a de cocina para colegio



Funciones: Organización general de la cocina, orden, horarios, reparto de tareas, rotaciones, y posibles imprevistos. Hacer los pedidos de materia prima, selección de proveedores. Realizar la trazabilidad de los alimentos, recepción de mercancías y control de *stocks*. Supervisión y seguimiento del presupuesto. Posibilidad de crear valor en el comedor del colegio, calidad de la comida, innovar, comidas internacionales o diferentes. Control de alérgenos e intolerancias. Control de las intolerancias/alergias alimentarias. Protocolos de actuación en caso de incidencias. Controles y documentación exigidos por las normas APPCC. Control y conocimiento de los requisitos de sanidad. Trato con los inspectores sanitarios. Supervisión de los menús elaborados por la dietista. Capacidad de adaptarse al perfil de alumnos, imprevistos, flexibilidad, etc. 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: Castellón.

Requisitos: FP Grado Medio. Experiencia mínima de al menos 3 años. Persona muy flexible y que sepa llevar un equipo. Deberá 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 al colegio, adaptándose a la idiosincrasia de los imprevistos en un centro educativo de menores. Persona comunicativa, sincera y que traslade de forma ágil las posibles incidencias o problemas que se detecten.

Se ofrece: Incorporación a empresa con gran solidez. Incorporación a un proyecto estable.

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