



## Jefe/a de cocina central



**Funciones:** Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades del área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Analizar la producción de la cocina central, la rentabilidad y la evolución a lo largo del ejercicio. Coordinar y supervisar todo el proceso de elaboración, junto con sus gerentes de centros. Analizar la producción de los centros y las cargas de trabajo, repartiéndolas de la forma más idónea. Definir las necesidades globales de materia prima y realizar las previsiones. Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Realizar propuestas de pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina; gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. 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. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de de la compañía y con los procedimientos internos de las propias empresas clientes.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable de mínimo 2 años, en sector hostelería, restauración o afines y habituado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros con grandes volúmenes de producción. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa y orientación a resultado. Formación en: cocina, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, dietética y nutrición... Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales. Persona flexible, con gran capacidad de gestión de equipos y facilidad para la toma de decisiones. imprescindible disponibilidad horaria, para poder supervisar los diversos turnos (entre las 2.00h y las 22h), y para trabajar ocasionalmente en fines de semana.

**Se ofrece:** Jornada completa.

**Remuneración:** 916 972 222

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