



## Jefe/a de cocina central para catering gastronómico



**Funciones:** Organizar el servicio para la preparación de platos y menús. Ajustar turnos y cuadrantes del personal, en base a la realidad de cada día/semana. Realización de los pedidos necesarios. Mantener la identificación de productos, buen estado de limpieza y orden de todos los almacenes adscritos a cocina, control de las normas de seguridad e higiene (APPCC). Realización de los inventarios. Planificación de menús y cartas teniendo en consideración el tipo de clientes del evento, revisando e introduciendo, si es necesario, algunos platos para la adaptación a la temporada. Elaboración de recetas correspondientes a cada nuevo plato.

**Empresa:** Empresa de catering gastronómico.

**Lugar de trabajo:** Hospitalet de Llobregat (Barcelona).

**Requisitos:** FP Grado Medio / Hostelería y Turismo. Mínimo de 5 años de experiencia. Indispensable haber estado formado en restaurante de categoría gastronómica y/o proceder del sector del catering de alto nivel.

**Contrato:** Indefinido. Jornada completa.

**Remuneración:** 24.000 € / 33.000 € bruto/año. Porcentaje sobre objetivos.

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