



Jefe/a de cocina central



Funciones: Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a 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, 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. 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 la compañía y con los procedimientos internos de las propias empresas clientes.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Málaga.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Formación en cocina, seguridad alimentaria, PRL y dietética y nutrición. Experiencia demostrable, mínimo 5 años, en sector hostelería, restauración o afines habituado 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 resultados. Imprescindible disponer de amplios conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración de alto nivel. Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales.

Se ofrece: Jornada completa.

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