



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina de colectividades

Jefe/a de cocina de colectividades

Funciones: Realizar la planificación y organización de la producción, así como de sus propios equipos. Realizar pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina; gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, gestión de costes, etc., y controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos y maquinaria puestos a su disposición. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de Serunion y con los procedimientos internos del cliente. Sugerir y desarrollar nuevas propuestas gastronómicas en consonancia con las tendencias actuales.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Sant Cugat del Vallès (Barcelona).

Requisitos: Formación reglada en cocina. Al menos tres años de experiencia dirigiendo cocinas con alto volumen de trabajo y gestionando grandes equipos de trabajo. Dietética y nutrición. Prevención de Riesgos Laborales.

Se ofrece: Contrato de obra y servicio a tiempo completo.

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