

Jefe/a de cocina en centro sociosanitario



Funciones: Realizar los pedidos a través de Cookin (programa de producción de menús). Realizar los pedidos de NA a través del Pc. Realizar los pedidos y el estado del menaje de la cocina. Realizar las recepciones de las compras. Realizar y supervisar la correcta cumplimentación del registro de APPCC (análisis de cloración, toma muestra de aceites). Supervisar y almacenar mercancía en sus lugares correspondientes. Validar albaranes en el portal. Ayudar y supervisar la producción del menú diario (cata y cantidades). Ayudar y supervisar la producción de días posteriores
Sustitución de posibles vacantes eventuales. Revisar el registro del manual de producciones. Revisar la toma de muestras testigo por parte del personal de cocina. Registrar ingestas en la HG. Realizar inventarios mensuales y cortes de inventario. Control de residentes (recuento diario). Organización y dirección del personal de cocina. Interlocución con el cliente. Gestión, formación y selección de personal. Realizar los partes de ventas mensual.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: 3 años de experiencia demostrable en cocina de colectividades, acosumbrado/a a trabajar con altos volúmenes de trabajo. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Experiencia en organización de equipos de trabajo, pedidos, APPCC. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Orientación a resultados. Responsabilidad. Organización.

Se ofrece: Incorporación inmediata. Contrato sustitución con alta probabilidad de incorporación indefinida en plantilla. Convenio tercera edad. Horario flexible en principio de 8h. a 16 h. Formación on line y presencial. Beneficios para empleados.

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