

## Jefe/a de cocina en cocina central



**Funciones:** Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Supervisar al equipo de ayudantes de cocina. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores.

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Logroño.

**Requisitos:** Experiencia mínima de al menos 3 años demostrable en cocina de colectividades, preferiblemente experiencia en cocinas centrales. Acosumbrado a trabajar con altos volúmenes de trabajo. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Orientación a resultados. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Organización.

**Se ofrece:** Posibilidad de incorporación inmediata. Contrato indefinido. Jornada completa.

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