



## Jefe/a de cocina - Formador/a



**Funciones:** Formará a los equipos de cocina en las técnicas de elaboración y presentación. Formará a los equipos de cocina y, en especial, a los *unit managers*, en la gestión y realización de compras de materias primas. Revisará y supervisará las compras realizadas por los centros, analizando las materias primas, realizando comparativas y asesorando para reducir la cesta de la compra. Realizará el seguimiento de la implantación de nuevos servicios en los centros para asegurar su correcta implementación. Realizará visitas de supervisión a los centros para asegurar que se cumplen los procedimientos en cocina. Realizará informes de seguimiento de actividad y proyectos. Organizará formaciones para jefes de cocina. Realizará informes de valoración y capacitación de cocineros.

**Empresa:** [Compass Group](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** CF Grado Superior. Posibilidad de realizar desplazamientos a nivel nacional, realizando visitas de supervisión a los centros. Experiencia demostrable como responsable de cocina, al menos 2 años. Experiencia en la prestación y organización de servicios de restauración en colectividades. Experiencia demostrable en la gestión de la cuenta de resultados de un centro de trabajo o cocina. Experiencia en la gestión y previsión de compras de materias primas. Experiencia en la gestión del servicio y explotación de cafeterías. Manejo de herramientas ofimáticas, Excel, Word y Power Point. Estudios relacionados con hostelería (muy valorable). Perfil analítico, acostumbrado/a a la realización y análisis de informes (de ventas, compras, surtidos, precios...).

**Se ofrece:** Incorporación inmediata. Jornada laboral completa.

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