

Jefe/a de cocina para centro cliente



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 (Barcelona).

Requisitos: Formación reglada en cocina. Al menos 3 años de experiencia dirigiendo cocinas con alto volumen de trabajo y gestionando grandes equipos de trabajo. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Conocimientos en: seguridad alimentaria, PRL, dietética y nutrición, iniciativa y orientación a resultados. Imprescindible disponer de amplios conocimientos en gastronomía y experiencia en restauración de alto nivel.

Se ofrece: Contrato por obra y servicio. Jornada completa.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.