



Jefe/a de cocina para centro educativo



Funciones: Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a cargo. Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Realizar propuestas de pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina; gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Colaborar en el cumplimiento de los índices de materia prima y no alimenticio asignados por presupuesto. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos de acuerdo con los estándares de Serunión y con los procedimientos internos del cliente

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Madrid (zona Oeste).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia mínima: 5 años. Experiencia en dirección de equipos. Conocimientos básicos nutricionales y elaboración de dietas especiales. Clara vocación para conseguir objetivos de gestión y de resultados. Capaz de transmitir motivación y formación a su equipo. Gestión de registros APPCC, control de escandallos e inventarios. Usuario/a habitual de paquete Office. Acostumbrado/a a aportar soluciones de manera constructiva, a la resolución de conflictos y la atención al cliente.

Contrato y horario: Fijo discontinuo. Jornada completa.

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