



Jefe/a de cocina para cocina central



Funciones: Realizar las compras. Distribución del trabajo entre el personal a su disposición. Comprobar la correcta formalización de la trazabilidad de los platos. Controlar la producción de la línea caliente y la línea fría. Detectar y corregir los defectos de producción. Apoyar en determinados momentos la elaboración de los platos. Actualizar las fichas técnicas de producción. Colaborar en la planificación de menús. Creación de menús de los diferentes clientes, siendo responsable de manera cualificada de la preparación y presentación, utilizando las técnicas más apropiadas. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, coordinado con el responsable de almacén y el departamento de compras. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.

Empresa: Adecco para importante empresa de colectividades.

Lugar de trabajo: Palma de Mallorca.

Requisitos: Estudios en escuela de hostelería. Experiencia en manejo de grandes volúmenes (2.000-3.000 menús aproximadamente). Experiencia en gestión de personal de cocina (unas 25 personas). Persona con dotes de liderazgo y capacidad de gestión, comunicativa y con tolerancia al estrés.

Contrato y horario: Incorporación inmediata a empresa en expansión. Trabajo durante todo el año a jornada completa.

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