



Jefe/a de cocina para comedor escolar



Funciones: Será el/la responsable de realizar la planificación y organización del servicio. Organizar la producción de su centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Preparación de dietas (intolerancias, alergias...). Realizar 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. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.

Empresa: [Gastronomía Baska](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Persona con experiencia demostrada para llevar a cabo las funciones propias del puesto; Asimismo, debe conocer la legislación higiénico sanitaria y tener conocimientos de APPCC.

Contrato y horario: Fijo discontinuo con dos meses de prueba. Jornada intensiva (mañanas).

Información y envío de curriculum: m.rodriguez@gastronomiabaska.com.