



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina para empresa (esp. cocina japonesa)

Jefe/a de cocina para empresa (esp. cocina japonesa)

Funciones: Organizar la producción del centro. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su 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. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Vacarisses (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable de 5 años en el sector de la hostelería, restauración o afines. Habitado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Imprescindible conocimientos en la elaboración de platos tradicionales de la cocina japonesa.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

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