



Jefe/a de cocina para hospital



Funciones: Dirigir y planificar el conjunto de actividades y producción del centro. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a cargo. 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. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc., realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos asignados.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Formación en hostelería y turismo. Dietética y nutrición. Seguridad alimentaria. Conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración colectiva. Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas adaptadas al colectivo. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Persona responsable y organizada. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada completa, 40 horas semanales. Horario de 7.00h a 15.00h.

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