

Jefe/a de cocina para hospital



Funciones: Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Realizar inventarios, escandallos, controles de materiales, mercancías, etc.. de uso en el departamento de su responsabilidad. Diseño de menús temáticos para los diferentes espacios, escandallos, control de gastos...etc. Realizar pedidos de mercancías y materias primas, gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Formación del personal a su cargo. Dirigir el servicio.

Empresa: [Sodexo](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP Grado Medio en hostelería y turismo. imprescindible formación en hostelería (estudios en escuelas de hostelería).Experiencia mínima de al menos 4 años. Dominio de los cinco programas paquete office (Word, excel, power point, outlook...). Persona creativa, con don de mando.

Se ofrece: Contrato, fijo discontinuo. Jornada completa.

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