

Jefe/a de cocina para hospital



Funciones: Desarrollar y formar a los equipos para trabajar en la línea que establece la cadena a nivel procedimientos. Organizar y supervisar las actividades de cocina, para asegurar la idoneidad del servicio. Conocer en profundidad la gestión de cocina, desde las áreas económicas a las de gestión con proveedores, gestión de materia prima y solicitudes a proveedores. Elaborar los menús a la carta junto con el equipo de cocina, teniendo en cuenta la demanda y las tendencias del mercado. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.

Empresa: Hosteleo para importante empresa de colectividades.

Lugar de trabajo: Vigo.

Requisitos: Experiencia demostrable en el sector de la hostelería, restauración o afines habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Se valora disponer 5 años de experiencia en funciones similares, especialmente en cocinas de colectividades. Persona habituada a trabajar con grandes volúmenes de producción en cocinas. Imprescindible disponer de amplios conocimientos de gastronomía. Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales.

Contrato y horario: Estabilidad y proyección profesional. Jornada completa.

Remuneración: 36.000 € brutos anuales.

Información y envío de curriculum: marianelaop@linkers.es.