



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina para hospital

Jefe/a de cocina para hospital

Funciones: Organizar la producción del 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 de los menús, 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 la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc. 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. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de la compañía y con los procedimientos internos de las propias empresas clientes...

Empresa: Adecco para importante empresa del sector.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Experiencia previa de al menos 5 años dirigiendo un equipo. Experiencia tanto en hotel (metodología de trabajo) como en hospitales. Formación en cocina, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y dietética y nutrición.

Contrato: Estable.

Remuneración: Salario a negociar.

Más información: [jefe/a de cocina](#)