



Jefe/a de cocina para residencia de mayores



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 propuestas de pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina; gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Creación de menús. 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.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Salamanca.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable, mínimo 3 años, en el sector hostelería, restauración o afines habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Amplio conocimiento APPCC. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Responsabilidad. Organización. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa y orientación a resultados.

Contrato y horario: Jornada parcial.

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