

Jefe/a de cocina (sust. verano)



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, aderezo y presentación de platos 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. 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. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de Serunión y con los procedimientos internos de las propias empresas clientes.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. De 3 a 5 años de experiencia en el sector hostelería, restauración o afines y habituado/a 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: De duración determinada. Jornada completa.

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