



Jefe/a de cocina (sustituciones de verano)



Funciones: Organizar la producción del centro. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a 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. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su elaboración. 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 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. Al menos 4 años de experiencia en el sector hostelería, restauración o afines; habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Se valorará muy positivamente disponer de vehículo.

Contrato y horario: Sustituciones de verano. 40h semanales de lunes a viernes.

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