



Jefe/a de cocina



Funciones: Para un centro cliente con un servicio aproximado de 250 comensales, será el/la responsable de planificar y organizar el servicio; y de organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar al personal. Bajo su responsabilidad recaerá el 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; preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario; revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto; colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras; 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 del cliente...

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Sant Andreu de la Barca (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 4 años de experiencia. Imprescindible tener conocimientos en: seguridad alimentaria, PRL y dietética y nutrición. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa y orientación a resultados. Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales.

Contrato y horario: Jornada completa.

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