

Jefe/a de cocina



Funciones: Organizar la producción de su centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Crear menús, realizar platos y participar en su elaboración 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 gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su elaboración. Colaborar en el cumplimiento de los índices de materia prima y no alimenticio asignados por presupuesto. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares y con los procedimientos internos del cliente.

Empresa: Hosteleo para empresa de colectividades.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 4 años de experiencia. Conocimientos sobre las áreas de almacenamiento, cocina, compras, dietética y nutrición, gastronomía, gestión de costes, nutrición, prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa y orientación a resultados. Imprescindible disponer de amplios conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración de alto nivel. Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales.

Horario: Jornada completa de lunes a viernes de 7h a 15h.

Remuneración: A convenir.

Información y envío de curriculum: marianelaop@linkers.es.