



## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Responsables de realizar la planificación y organización del servicio así como de sus propios equipos. Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades del área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a 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. 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 planificación de menús y cartas. 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. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Control de puntos críticos, escandallos de platos y control de consumos.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Cienpozuelos (Madrid).

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 5 años de experiencia. Imprescindible conocimientos en: seguridad alimentaria; prevención de riesgos laborales; 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. 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. Incorporación inmediata (abstenerse de no cumplir este requisito).

**Contrato y horario:** Sin especificar. Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).