



Jefe/a de cocina



Funciones: Será el responsable de realizar la planificación y organización del servicio así como de sus propios equipos. Organizar la producción del centro. Realizar pedidos de mercadería y supervisar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Preparar, cocinar y presentar los platos del menú de mediodía. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Crear menús, realizar platos y participar en su elaboración. 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. 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: Publicación en ciego. Importante empresa con amplia experiencia en sector de las colectividades.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Estudios de cocina. De 3 a 5 años de experiencia en el sector. Persona abierta, resolutiva y con gran capacidad de comunicación.

Se ofrece: La incorporación a una empresa de consolidado prestigio. Estabilidad y proyección profesional. Contrato indefinido. Horario intensivo, de lunes a viernes, de 7:00h a 15:00h.

Remuneración: 21.000 € más objetivos.

Más información: [Jefe/a de cocina](#).