



## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Organizar la producción del centro; dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área: dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su 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; revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto; colaborar en la planificación de menús y carta; creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración; y colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Más de 5 años de experiencia en el sector de la alta restauración, habituado/a a la gestión de equipos de trabajo. Amplio conocimiento APPCC. Vehículo propio

**Contrato:** Jornada laboral completa.

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