



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 cartas. Creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable de al menos 3 años en restauración colectiva. Amplio conocimiento APPCC. Abstenerse quien no cumpla estos requisitos.

Contrato: Jornada completa.

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