

Jefe/a de cocina



Funciones: Realizar la planificación y organización de la producción, así como de sus propios equipos. Realizar pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina (gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento). Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, gestión de costes, etc., y controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos y maquinaria puestos a su disposición. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de Serunión y con los procedimientos internos del cliente. Sugerir y desarrollar nuevas propuestas gastronómicas en consonancia con las tendencias actuales.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Sant Cugat del Vallès (Barcelona).

Requisitos: Formación reglada. Al menos 2 años de experiencia en el sector, habituado/a a gestionar equipos (20 personas) y grandes volúmenes de trabajo (cerca de 1000 menús diarios). Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Conocimientos en: seguridad alimentaria, PRL y dietética y nutrición. Iniciativa y orientación a resultados. Imprescindible disponer de amplios conocimientos en gastronomía y experiencia en restauración de alto nivel.

Se ofrece: Jornada completa.

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