

## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Para dar servicio a unos 300 pax/día. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área y la producción de su centro. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. 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. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su elaboración. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Colaborar en el cumplimiento de los índices de materia prima y no alimenticio asignados por presupuesto. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de Serunión y con los procedimientos internos de las propias empresas clientes.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Almonaster la Real (Huelva).

**Requisitos:** Formación Profesional Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia. Formación en seguridad alimentaria. Prevención de riesgos laborales. Dietética y nutrición. Experiencia demostrable, mínimo 3 años, en sector hostelería, restauración o afines habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros, especialmente centros hospitalarios y residencias de la tercera edad. Persona habituada a grandes volúmenes de producción en cocina. Vehículo propio.

**Se ofrece:** Jornada completa. 40 horas semanales. Incorporación inmediata.

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