

**Restauración Colectiva***El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

Funciones: Organizar la producción del centro. Organizar, 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. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. 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, etc.

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Montornés del Vallès (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Mínimo de 5 años de experiencia en restauración colectiva. Amplios conocimientos de APPCC. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Responsabilidad. Organización. Buen comunicador/a.

Contrato: Jornada completa.

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