



## Jefe/a de cocina



**Funciones:** Controlar la correcta producción de los platos especificados en la carta de elaboración diaria. Optimizar la calidad /costes de los platos proponiendo mejoras de las fichas técnicas de producción. Realizar las compras. Distribución del trabajo entre el personal a su disposición. Comprobar la correcta formalización de la trazabilidad de los platos. Controlar la producción de la línea caliente y la línea fría. Detectar y corregir los defectos de producción. Apoyar en determinados momentos la elaboración de los platos. Colaborar en la planificación de menús. Creación de menús de los diferentes clientes. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, coordinado con el responsable de almacén y el departamento de compras. Supervisar el buen uso y el mantenimiento del material y maquinaria. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.

**Empresa:** Adecco para importante empresa de colectividades.

**Lugar de trabajo:** Palma de Mallorca.

**Requisitos:** Conocimientos relativos a la cadena de costes, mermas, mano de obra; al cálculo de costes directos e indirectos. Conocimiento tecnológico avanzado en sistemas de producción, control de calidad y del funcionamiento de la línea fría, cocina de ensamblaje, autoclaves, pasteurización... Conocimientos avanzados de herramientas informáticas.

Imprescindible experiencia en producción en cocinas centrales; en dirección de brigadas de cocina; y en control de compras

**Remuneración:** Remuneración interesante + variable por objetivos.

**Más información:** [Jefe/a de cocina](#)