



Jefe/a de partida para colectividades



Funciones: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración según las directrices marcadas por el jefe/a de cocina. Colaborar en el diseño de ofertas gastronómicas según las directrices marcadas por el jefe/a de cocina. Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones según las directrices marcadas por el jefe/a de cocina. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Supervisión de equipos. Controlar y supervisar el cumplimiento de los planes de APPCC establecidos / PRL. Supervisar prácticas no laborales y pruebas de competencias técnicas Empresa.

Empresa: Manantial integra.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y turismo. Se requiere experiencia mínima de 3 años en hostelería, experiencia mínima de 2 años en gestión de equipos. Conocimiento de APPCC. Control, de alérgenos y seguridad alimentaria. Persona con gran capacidad para el trabajo en equipo, con dotes para la planificación y organización, liderazgo y resolutiva. El equipo de trabajo está formado por trabajadores con discapacidad relacionada con salud mental.

Se ofrece: Contrato fijo de 35 horas semanales.

Remuneración: 18.000 €.

Información y envío de curriculum: magiraldezalonso@manantialintegra.org.