



## Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

**Funciones:** Disponer adecuadamente las herramientas, utensilios y materiales de trabajo. Organizar neveras, armarios. Limpiar todos los utensilios utilizados para la elaboración de las comidas (potas, bandejas, cacerolas, cazos, espumaderas, cuchillos, etc. Elaborar materia prima (patatas, tomates, lechuga, pimientos, cebollas, ajos, huevos, ...etc.). Preparar fondos, ensaladas, salsas y participar en la elaboración de los inventarios. Colaborar con el cocinero en el servicio. Limpiar y ordenar su puesto de trabajo y colaborar en el arreglo general de la cocina.

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Chiva (Valencia).

**Requisitos:** Imprescindible mínimo de 1 año de experiencia en cocina de colectividades (escuelas, hospitales, residencias, etc.). Experiencia trabajando en cocinas de alto volumen de producción. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Clara orientación al cliente. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Imprescindible disponer de vehículo propio para llegar al centro de trabajo.

**Se ofrece:** Jornada: 40h. semanales. Horario de 8:00h. a 16:00h. de lunes a viernes. Incorporación inmediata. Contrato estable.

**Remuneración:** Según convenio.

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