



## Jefe/a de cocina

Jefe/a de cocina

**Funciones:** Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés. Cumplimentar los registros del centro tales como trazabilidad, alérgenos, temperaturas, fritura, etc... Controlar la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Supervisar y guiar el trabajo de los otros miembros del equipo. Limpieza de la propia partida. Colaborar en la planificación de menús. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.

**Empresa:** [Compass Group](#).

**Lugar de trabajo:** Sant Cugat del Vallés (Barcelona).

**Requisitos:** Amplios conocimientos de gastronomía. Experiencia consolidada y demostrable en un puesto similar. Disponibilidad de incorporación inmediata. Imprescindible residir en la zona o alrededores. Valorable disponer de vehículo propio y permiso de conducir. Valorable formación relacionada con el sector de la restauración y hostelería. Capacidad de trabajo en equipo. Proactividad y habilidades resolutivas. Buenos hábitos de seguridad, limpieza e higiene en el trabajo (APPCC).

**Se ofrece:** Contrato estable. Horario de lunes a viernes de 7:00h. a 15:00h.

**Información y envío de curriculum:** Olaya González ([olaya.gonzalez@compass-group.es](mailto:olaya.gonzalez@compass-group.es)).