

Jefe/a de cocina colectividades



Funciones: Organizar la producción de la cocina. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Supervisar todo el proceso de elaboración junto con su personal del centro. Analizar la producción del centro y las cargas de trabajo. Definir las necesidades globales de materia prima y realizar las previsiones. 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. Creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración. Gestionar los costes e inventarios, así como en las compras. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de la compañía y con los procedimientos internos de las propias empresas clientes.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: León.

Requisitos: Al menos 3 años de experiencia demostrable en cocina de colectividades, acostumbrado a trabajar con altos volúmenes de trabajo. Preferiblemente experiencia en grandes centros socio-sanitarios. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Orientación a resultados. Responsabilidad. Organización.

Se ofrece: Jornada completa. Contrato temporal.

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