Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jefe/a de cocina colectividades

Jefe/a de cocina colectividades

Funciones: Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a tu cargo, distribuir tiempo de trabajo, formar a los miembros del equipo, supervisar la ejecución de las diversas tareas. Desarrollar elaboraciones, garantizar el cumplimiento de los menús definidos y las fichas técnicas, implementar las buenas prácticas. Realizar inventarios, controlar el estado de las mercancías, planificar y ejecutar los pedidos de compra, supervisar la recepción y el estado de los pedidos, su conservación y almacenamiento. Verificar que el personal realiza los controles indicados en el manual APPCC. Mantener la interlocución in situ con el cliente. Garantizar la rentabilidad de las compras y optimizar los recursos disponibles.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona).
Requisitos: Valorable disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Experiencia en el sector, preferiblemente en colectividades. Acostumbrado/a a trabajar con altos volúmenes de comensales y la gestión de cocinas y de equipos de trabajo. Conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración colectiva, experiencia con APPCC's.
Se ofrece: Contrato de sustitución. 40 horas /semanales de lunes a viernes.
Más información: Jefe/a de cocina colectividades.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.