

## Jefe/a de cocina colectividades



**Funciones:** Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su 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, cajas, 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 de los recursos disponibles.

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

**Lugar de trabajo:** San Sebastián de los Reyes (Madrid).

**Requisitos:** Amplia experiencia en el sector, habituado/a a gestionar equipos de trabajo y grandes volúmenes. 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 valorará disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Imprescindible vehículo para llegar al centro de trabajo. Conocimientos de informática.

**Se ofrece:** Horario de 07:30 a 16:00. Jornada completa. Incorporación inmediata. La oportunidad de formar parte de un equipo apasionado y comprometido que se esfuerza por alcanzar la excelencia en cada detalle. Un ambiente de trabajo inclusivo y diverso, donde se valora la colaboración y el respeto. Posición estable.

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