



Jefe/a de cocina con formación en nutrición



Funciones: Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área y la producción de su centro. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración. Realizar propuestas de pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina; gestionar su conservación, almacenamiento y óptimo rendimiento. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. 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 la propia empresa cliente.

Empresa: Serunion.

Lugar de trabajo: Toledo.

Requisitos: Titulación académica superior relacionada con nutrición o dietética. Experiencia mínima de entre 2 y 3 años realizando funciones similares. Conocimientos y experiencia en la gestión de centros y/o supervisión de menús. Experiencia en colectividades (sobre todo sector socio-sanitario). Trabajo en equipo. Responsabilidad. Orientación al cliente.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Jefe/a de cocina con formación en nutrición.](#)