



## Jefe/a de cocina para centro hospitalario



**Funciones:** Organizar, dirigir y coordinar el personal a tu cargo, formaciones, 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. 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:** Toledo.

**Requisitos:** Valorable disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Amplia experiencia en el sector y la gestión de la materia prima, habituado/a a gestionar equipos de trabajo y grandes volúmenes. Experiencia mínima de entre 5/7 años en restauración colectiva y/o centros de la tercera edad. Acostumbrado/a a trabajar con altos volúmenes de comensales y la gestión de materia y prima y de equipos de trabajo. Conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración colectiva, experiencia con APPCC's

**Se ofrece:** Jornada completa de lunes a viernes. Incorporación Inmediata.

**Más información:** [Jefe/a de cocina para centro hospitalario](#).