



Jefe/a de cocina para centro sociosanitario



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: Móstoles (Madrid).

Requisitos: 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 3/5 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 valorará disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria.

Se ofrece: Jornada completa. Horario y libranzas rotativas. Incorporación Inmediata.

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