

Jefe/a de cocina para comedor de empresa



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. Supervisar las elaboraciones de los menús y servicios de catering apoyando al equipo en picos de trabajo. Gestionar las compras y control de materias primas para asegurar la rentabilidad. Apoyar en tareas administrativas al responsable del centro: manejo de aplicación de compras, inventarios, etc. Llevar a cabo la directrices de la empresa con los recursos disponibles

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Torrejón de Ardoz (Madrid).

Requisitos: Valorable disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Experiencia en colectividades y control de producción en cocina. Sensibilidad por la calidad y presentación del producto y cuidado del detalle. Garantizar la calidad de los platos servidos. Protocolo y cumplimentación de registros de APPCC y experiencia en conservación y almacenamiento de materias primas. Gestión de intolerancias y alérgenos. Orientación al cliente. Trabajo en equipo. Liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Contrato Indefinido. Turno de mañana pero con flexibilidad horaria voluntaria en función de la responsabilidad, por necesidades puntuales e imprevistos. Incorporación Inmediata.

Más información: [Jefe/a de cocina para comedor de empresa](#).