Jefe/a de cocina para residencia

Jefe/a de cocina para residencia

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, 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 lo os de los recursos disponibles.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Barcelona.
Requisitos: Experiencia en el sector, preferiblemente en colectividades. Acostumbrados 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. Valorable disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Imprescindible que viva en la zona de Horta.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada de 30h. semana larga/ semana corta. Horario de 8h. a 14h. y 18:30h. a 21h. (festivos aparte).
Remuneración: Según convenio (1300 euros brutos al mes por 14 pagas al año).
Más información: Jefe/a de cocina para residencia.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.