



## Jefe/a de cocina para residencia

Jefe/a de cocina para residencia

**Funciones:** Desarrollar elaboraciones, garantizar el cumplimiento de los menús definidos y las fichas técnicas, implementar las buenas prácticas. Elaborar los menús y las dietas adaptadas. Colaborar con el equipo de cocina para asegurar una correcta organización y flujo de trabajo. Supervisar el inventario de ingredientes y materiales, realizando pedidos cuando sea necesario. Garantizar el cumplimiento de las normativas de higiene y seguridad alimentaria – registro APPCC. Realizar tareas de limpieza y mantenimiento del área de trabajo, y control del uso de maquinaria, materiales y utillaje. Capacitar a nuevos miembros del equipo en las prácticas de cocina y procedimientos de la empresa.

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** A Coruña.

**Requisitos:** Formación preferiblemente en Hostelería: Técnico/a Superior en Restauración, técnico/a en Cocina o similar. Experiencia demostrable en sector hostelería, colectividades, restauración o afines. Se valora disponer de 1 – 2 años de experiencia en funciones similares. Persona resolutiva y con capacidad de comunicación. Trabajo en equipo. Disponibilidad horaria. Incorporación inmediata.

**Se ofrece:** Jornada completa según convenio residencia. Horario: turno continuo de mañanas. Oportunidad de trabajar en un equipo colaborativo y dinámico. Formar parte de una compañía líder que valora y recompensa el esfuerzo y dedicación de sus trabajadores/as: plan de formación continua, beneficios sociales, desarrollo profesional.

**Remuneración:** Según convenio de residencias.

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