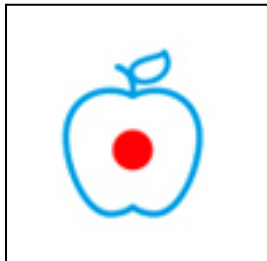


Jefes/as de cocina



Funciones: Responsables y supervisores de la totalidad de la producción en cocina (oferta culinaria, procesos de preparación, condimentación, control de temperaturas, reposiciones...). Control de costes, escandallos y supervisión. Elaboración de cartas y menú diario, gestión y producción de eventos. Pedidos a proveedores. Cierre / *check-list*.

Empresa: [Universitas](#).

Vacantes: 2.

Lugar de trabajo: Barcelona y Mataró (Barcelona).

Requisitos: Formación específica en hostelería y restauración. Al menos 2 años de experiencia. Dominio de volúmenes en los servicios. Entusiasta, proactivo y dinámico: profesional por vocación. Con experiencia en cocina mediterránea a la carta, y en cocinas de volumen. Experiencia en control de costes, escandallos y supervisión. Conocimientos de manipulación de alimentos, equipos de conservación, técnicas formativas, costos, rendimientos sobre la venta y conservación del material del departamento. Capacidad para asumir responsabilidades y dar resultados. Orientación al logro y la innovación. Dotes de mando y dirección del equipo. Trabajo en equipo.

Se ofrece: Contrato de 12 meses más indefinido. Jornada completa, de lunes a viernes.

Remuneración: 21.000€ - 24.000€ brutos / año.

Más información: [Jefes/as de cocina](#).