Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jefes/as de cocina

serunion

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: Madrid.
Requisitos: Ganas de formar parte de la compañía. Pasión por el trabajo en equipo y las personas, empatía, iniciativa e ilusión por asumir nuevos retos. Imprescindible 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. Se valorará disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados
Se ofrece: Estabilidad. Crecimiento profesional. Horario de 40 h./semanales de lunes a viernes. Incorporación inmediata. Posibilidades de crecimiento profesional y formación continua. Trabajo en equipo.
Más información: Jefes/as de cocina.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.