



Responsable de cocina para empresa de automoción



Funciones: Planificación y elaboración de los menús de acuerdo a los pesos y medidas marcadas a las cantidades que se le indiquen. Realizar de manera cualificada, funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo y el conjunto de actividades de su área. Diseñar platos y participar en su elaboración. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Gestión de la plantilla. Gestión de pedidos, inventarios, recepción y gestión de almacenaje de los pedidos (incluidas la gestión de no conformidades). Tener el control sobre las fechas de caducidad y temperaturas, la toma de muestras y control de los niveles de calidad marcados (APPCC). Responsable del cumplimiento de la normativa en seguridad alimentaria.

Empresa: Importante empresa de automoción.

Lugar de trabajo: Valladolid.

Requisitos: Imprescindible FP2 en Hostelería. Experiencia mínima de 3 años, en funciones similares, cocina tradicional y que sea capaz de aportar innovación. Tener carnet de manipulación de alimentos. Cálculo de gramajes. Conocimiento de APPCC. Conocimiento de informática (nivel medio). Conocimientos mínimos contables. Conocimientos de Nutrición y Dietética. Disponibilidad inmediata.

Más información: [Cocinero/a](#)