



Segundo/a de cocina



Funciones: Planificar, organizar, optimizar y hacer un seguimiento de la producción diaria a los efectos de asegurar que la cantidad y calidad requerida de servicios se están produciendo de acuerdo a las normas y procedimientos de la empresa. Supervisar y optimizar el rendimiento de todas las materias primas en cuanto a su correcta elaboración, asegurando la normal rotación de materias primas y productos acabados. Responsable de la entrada de materias primas, asegurando así el estándar de calidad establecido. Supervisión del cumplimiento de los procedimientos de higiene, calidad y seguridad alimentaria. Seguimiento de las incidencias reportadas por los clientes. Colaborar y en su caso efectuar la supervisión y la evaluación del personal. Colaborar y en su caso efectuar la programación de las materias primas para los pedidos semanales. Supervisar el funcionamiento diario de los sectores superando constantemente la calidad de producción, la organización del trabajo y las entregas a tiempo. Responsable del cumplimiento de los ratios establecidos. Gestión de acuerdo con los presupuestos aprobados. Cuidado y buen uso del inmovilizado a su cargo. Potenciar y mantener una atmósfera de trabajo correcta y abierta. Control de caducidades.

Empresa: [Gate Gourmet](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Medio. Titulación en cocina. Al menos 3 años de experiencia en puesto similar.

Contrato y horario: Jornada completa.

Más información: [Segundo/a de cocina](#).