



Jefe/a de cocina colectividades



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: Barcelona.

Requisitos: Valorable disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. 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. Conocimientos en aplicaciones Office. Orientación al cliente. Trabajo en equipo. Liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados. Capacidad de organización.

Se ofrece: Contrato indefinido. Horario de lunes a viernes de 07:00h. a 15:00h. Incorporación inmediata.

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