



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Jefe/a de cocina colectividades

Jefe/a de cocina colectividades

Funciones: Planificar y asegurar el cumplimiento de todas las tareas propias asociadas al servicio de comidas y cenas del centro. Organizar el trabajo del personal en el área de pacientes y de retail, asegurando su bienestar y cumpliendo con todo lo referente a prevención de riesgos laborales y buena ejecución del servicio. Asegurar la calidad en todo el proceso de elaboración de la producción. Cumplir con la planificación de menús establecida. Realizar inventarios y controles de materiales y mercancías, y realizar y recepcionar los pedidos, asegurando el correcto abastecimiento. Garantizar la higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso de elaboración. Cumplir con todo los procedimientos en materia de prevención de riesgos laborales. Gestión en eventos y cocktails.

Empresa: Sodexo.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: ESO. Experiencia previa como jefe de cocina, preferentemente en el sector de restauración corporativa, educativa u hospitalaria. Dotes de liderazgo. Capacidad de planificación y ejecución del servicio.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada intensiva (mañanas). Posibilidad de unirse a una empresa líder en restauración sostenible y experiencias de valor en todas las etapas de la vida. Crecer en una empresa multinacional en la que cada día será un nuevo reto. Formación continua, ya que valoramos y nos preocupamos por el aprendizaje de nuestros colaboradores.

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