

SEGUNDO JEFE DE COCINA

Funciones:

- ✓ Asistir al jefe de cocina en sus funciones.
- ✓ Apoyo a la dirección, supervisión y planificación del conjunto de actividades del departamento de cocina definiendo objetivos y planificando estrategias.
- ✓ Asistencia para la organización, coordinación y motivación de la plantilla a su cargo.
- ✓ Preparar, confeccionar y presentar los productos de uso culinario.
- ✓ Elaborar las especialidades más significativas y motivos decorativos.
- ✓ Colaborar en la elaboración de menús y buffet, así como otras ofertas culinarias para banquetes y otros eventos.
- ✓ Control y gestión de platos, la calidad de compras y almacén.
- ✓ Asistencia en potenciar y promocionar la imagen del restaurante.
- ✓ Colaborar en la realización y elaboración de los datos relacionados con la actividad, control de existencias y materias primas y pedidos de inventario.
- ✓ Atención al cliente.
- ✓ Conocer e implementar las medidas de seguridad e higiene que afecte a las personas, instalaciones y material en la restauración.

Se requiere:

- ✓ Estudios mínimos: Grado en ciencias culinarias y Gastronomía.
- ✓ Estudios adicionales: FP medio en Repostería y Panadería.
- ✓ Idiomas: Nivel medio de inglés y alemán.
- ✓ Nivel medio de ofimática e internet.
- ✓ Competencias: Flexibilidad, desarrollo personal, creatividad, atención al detalle, desarrollo personas, planificación y organización.
- ✓ Conocimiento de las cocinas nacionales e internacionales, platos de nueva cocina y de nueva creación, APPCC, carnet de conducir.
- ✓ Experiencia en el puesto.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal con posibilidad de indefinido.
- ✓ Salario según convenio.
- ✓ Jornada completa.