

JEFE DE PARTIDA

Funciones:

- ✓ Colaboración en la asignación de turnos, tareas, del personal a su cargo.
- ✓ Preparar y controlar los ingredientes del menú a su cargo.
- ✓ Garantizar los estándares de calidad culinaria y estética establecidos.
- ✓ Supervisar la salida de los platos garantizando el estado de los mismos y el tiempo establecido.
- ✓ Organizar el almacenaje y conservación de los alimentos.
- ✓ Colaborar en la realización de los datos económicos relacionados con la actividad.
- ✓ Colaborar en la realización del presupuesto y control de costes.
- ✓ Gestionar los stocks de materias primas, mermas y márgenes.
- ✓ Realización de inventarios periódicos y contacto con proveedores.
- ✓ Revisión y supervisión de las mercancías de los pedidos.
- ✓ Garantizar la formación y el desarrollo del personal a su cargo.
- ✓ Seguimiento y control de las instalaciones y maquinaria.
- ✓ 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: FP superior de Dirección de Cocina.
- ✓ Estudios adicionales: primeros auxilios.
- ✓ Idiomas: se valorará nivel básico de inglés y alemán.
- ✓ Nivel medio de ofimática e internet.
- ✓ Competencias: Preocupación por el orden y la calidad, desarrollo personal, planificación y organización, flexibilidad, atención al detalle, trabajo en equipo.
- ✓ APPCC, carnet de conducir.
- ✓ Experiencia en el puesto.

Se ofrece:

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