

CHEF

Responsable de la planificación, organización y supervisión de los suministros, la preparación y forma de cocinar los alimentos y la confección de los diferentes platos que se elaboran en la cocina de un servicio de restauración.

Funciones:

- ✓ Elaborar menús considerando la calidad y cantidad de los alimentos que se sirven en cada plato.
- ✓ Realizar inventarios determinando las cantidades de materias primas, su precio y el coste final de cada ración.
- ✓ Planificar las tareas del personal de cocina y supervisar su trabajo.
- ✓ Realizar los pedidos/compras para la cocina y controlar la cantidad y su correcto almacenaje.
- ✓ Instruir al personal de la cocina sobre las técnicas y procedimientos necesarios para preparar y conservar los alimentos.
- ✓ Preparar y cocinar.
- ✓ Supervisar la finalización de los platos realizados por el equipo de cocina (grado de cocción, condimentación, temperatura) así como su presentación.
- ✓ Organizar la logística de entrada y salida de platos a la sala.
- ✓ Enseñar las normas de seguridad e higiene laboral y velar por su cumplimiento.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 2 años.
- ✓ Estudios: FP de Grado Medio/Superior en Servicios de Restauración o similares.
- ✓ Conocimiento de alérgenos, manipulación de alimentos, normas sanitarias y seguridad en la cocina.
- ✓ Persona responsable, activa, empática, con capacidad para trabajar en equipo a un ritmo rápido y ajetreado.
- ✓ Idiomas: nivel intermedio-alto de inglés.
- ✓ Carnet de conducir y vehículo para desplazarse al puesto de trabajo.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo. Temporada prevista de marzo-abril a fin de octubre.
- ✓ Salario pactado.
- ✓ Jornada completa.