

Segundo jefe de cocina

Requisitos

- Grado Superior en Dirección de Cocinas.
- Experiencia mínima de tres años de experiencia como jefe de partida.
- Nivel B1 de inglés.
- Conocimientos de ofimática básica.
- Creatividad, responsabilidad, autonomía, dinamismo, iniciativa y actitud positiva.
- Experiencia en gestión de equipos. Capacidad de liderazgo.
- Persona comunicativa y sincera.
- Conocimiento y correcta implantación de los sistemas de APPCC y control de partidas calientes y frías.
- Costumbre de trabajar con altos volúmenes de trabajo.

Beneficios

- Contrato fijo.
- Buen salario.
- Participación activa en la puesta en marcha de un negocio emergente en una de las localidades más visitadas de la comunidad.
- Libertad creativa.
- Posibilidad de disponer de zona de descanso para pernocta u horas entre turnos.
- Posibilidad de alojamiento muy económico en Urueña.

Condiciones de trabajo

- Jornada completa (40 horas semanales) en verano y 20-40 horas semanales en invierno.
- Posibilidad de horas extra (contabilizadas) según demanda.
- Sueldo anual completado con cumplimiento de objetivos.
- Vacaciones según convenio.

Responsabilidades

- Asistir al jefe de cocina en sus funciones y sustituirlo cuando él no está.
- Reforzar la partida más recargada de trabajo.
- Colaborar con el jefe de cocina en la elaboración de los menús y la carta de platos.
- Colaborar con el jefe de cocina en el control de los costes y la realización de escandallos y fichas técnicas, así como la tabla de alérgenos e intolerancias.
- Colaborar con el jefe de cocina en el control de mercancías y proveedores.
- Garantizar la calidad en la elaboración y presentación de platos.
- Organizar y coordinar la producción en la cocina y coordinar su distribución y correcta ejecución en el momento del pase del servicio. Coordinación con sala.
- Asegurar la estandarización de procesos.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Responsable de la formación de profesionales en prácticas.
- Vigilar la limpieza de la cocina y del personal. Cuidar de la conservación y limpieza del local, instalaciones y utensilios.
- Cuidar de la mejor administración de géneros y gastos generales (luz, agua, gas).
- Cumplir y hacer cumplir el código ético de la empresa.

Proceso de selección

- Envío de currículum y carta de presentación a:
gestion@entretierras-restaurant.com.
En el asunto del mensaje deberá indicar: [2JC] Nombre y primer apellido.
Plazo de presentación: hasta el 15 de mayo de 2021. Se comunicará a todos los participantes su aceptación o no y el paso a la segunda fase.
- Entrevista personal vía Skype.
Los seleccionados en la primera fase serán entrevistados entre el 17 y el 28 de mayo. El día 31 de mayo se informará de los resultados.
- Preparación de un primer plato, segundo plato y postre en las instalaciones del restaurante Entretierras (Urueña, Valladolid).
Entre el 1 y el 15 de junio. Resolución definitiva: 16 de junio.