

Jefe de cocina

Requisitos

- Grado Superior en Dirección de Cocinas.
- Experiencia mínima de 2 años en puesto similar.
- 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

- Jornadas de 40 horas semanales.
- 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

- Contrato fijo por jornada completa (40 horas semanales).
- Posibilidad de horas extra contabilizadas según demanda.
- Sueldo anual completado según cumplimiento de objetivos.
- Vacaciones según convenio.

Responsabilidades

- Elaborar los menús y la carta de platos. Cambiar la carta tres o cuatro veces al año.
- Controlar los costes y realizar escandallos y fichas técnicas.
- Desarrollar la tabla de alérgenos e intolerancias.
- Seleccionar a los proveedores. Negociar y gestionar los pedidos de materias primas.
- 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.
- Vigilar la limpieza de la cocina y del personal. Cuidar de la conservación y limpieza del local, las instalaciones y los utensilios.
- Cuidar de la mejor administración de géneros y gastos generales (luz, agua, gas).
- Cumplir y hacer cumplir el código ético de la empresa.
- Trasladar a dirección de forma ágil las posibles incidencias.
- Planificar los horarios del personal de cocina en circunstancias especiales.
- Coordinar inventarios y controles de materiales y mercancías.
- Gestión, formación y selección de personal.

Proceso de selección

- Envío de currículum y carta de presentación a:
gestion@entretierras-restaurant.com.
En el asunto del mensaje deberá indicar: [JC] Nombre y primer apellido.
Plazo de presentación: hasta el 30 de abril 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 serán entrevistados entre el 3 y el 14 de mayo.
El día 17 de mayo se informará de los resultados.
- Preparación de un primer plato, segundo plato y postre en las instalaciones del restaurante Entretierras entre el 18 y el 28 de mayo.
Resolución definitiva: 31 de mayo.