

OFERTA DE EMPLEO

JEFE/A DE COCINA

**ASPRONA
BIERZO**

 **Plena
inclusión**
Castilla y León

En **Asprona Bierzo**, asociación con más de 30 años de experiencia en el sector de la atención a personas con discapacidad intelectual y personas dependientes, buscamos incorporar un/a **Jefe/a de Cocina con experiencia en restauración colectiva** para nuestros centros sociosanitarios ubicados en Ponferrada (El Bierzo, León)

¿Qué buscamos?

Para ser considerado/a para esta posición, necesitarás tener varios años de experiencia como Jefe/a de Cocina en empresas de restauración colectiva. Además, deberás tener habilidades de liderazgo excepcionales, capacidad para trabajar en equipo y una gran atención al detalle.

Debes entender la cocina no solo como nutrición, sino también como elemento de estimulación, terapéutico y preventivo.

¿Qué ofrecemos?

Un puesto de trabajo estable a jornada completa con un horario flexible y una oportunidad para desarrollar tu carrera en una entidad líder en su sector y en crecimiento continuo.

Un entorno de trabajo dinámico y creativo, donde tendrás la oportunidad de contribuir con tus ideas y habilidades.

Un ambiente de trabajo inclusivo y diverso, donde se valora la colaboración y el respeto.

¿Cuáles serán tus responsabilidades?

- Organizar, dirigir y coordinar el personal a tu cargo, formaciones, supervisar la ejecución de las diversas tareas.
- Desarrollar elaboraciones, garantizar el cumplimiento de los menús definidos y las fichas técnicas, implementar las buenas prácticas.
- Realizar inventarios, controlar el estado de las mercancías, planificar y ejecutar los pedidos de compra, supervisar la recepción y el estado de los pedidos, su conservación y almacenamiento.
- Mantener la interlocución in situ con el cliente.
- Garantizar la rentabilidad de las compras y optimizar los recursos disponibles.

¿Qué ofrecemos?

- Jornada completa
- Horario flexible
- Incorporación Inmediata

¿Te interesa?

Si estas interesado/a en unirse a nuestro equipo, por favor envía a empleo@aspronabierzo.org tu currículum actualizado y una carta de presentación explicando tu experiencia relevante y por qué te gustaría trabajar con nosotros.

OFERTA DE EMPLEO

JEFE/A DE COCINA

**ASPRONA
BIERZO**

 **Plena
inclusión**
Castilla y León

Requisitos mínimos

- Contar con experiencia mínima de entre 3 años en restauración colectiva y/o centros de la tercera edad, discapacidad intelectual o similar.
- Acostumbrados a trabajar con altos volúmenes de comensales y la gestión de materia y prima y de equipos de trabajo.
- Conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración colectiva, experiencia con APPCC's (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
- Valorable disponer de formación en Hostelería y Turismo, Dietética y Nutrición y/o Seguridad Alimentaria.

Competencias

- Orientación al cliente
- Trabajo en equipo.
- Liderazgo.
- Autonomía.
- Persona dinámica y con iniciativa.
- Habilidades comunicativas.
- Orientación a resultados.

¿Te interesa?

Si estas interesado/a en unirse a nuestro equipo, por favor envía a empleo@aspronabierzo.org tu currículum actualizado y una carta de presentación explicando tu experiencia relevante y por qué te gustaría trabajar con nosotros.