



NOVATERRA
CATERING & EVENTS

Somos una empresa de restauración y catering de eventos con el acento puesto en la sostenibilidad. Estamos reforzando nuestro equipo buscando a un nuevo/a compañero/a para desarrollar la función de:

JEFE/A DE COCINA

Se responsabiliza por los resultados cualitativos de los servicios que se ofrecen en los distintos lugares donde la empresa tiene actividad. Dispone de un equipo de cocineros/as y ayudantes de cocina a su cargo. Se trata de un mando intermedio.

Entre sus **principales tareas** se encuentran:

- Supervisión del personal
- Planificación de las producciones
- Gestión de la producción
- Innovación y desarrollo culinario
- Control de costos y presupuesto
- Garantizar la calidad y la seguridad alimentaria
- Coordinación con otros departamentos
- Desarrollo y formación del personal
- Sostenibilidad y responsabilidad social

Formación y experiencia requerida:

- Ciclo formativo en restauración
- Más 3 años de experiencia demostrable

Competencias profesionales del puesto:

- Organización del trabajo con anticipación
- Priorización de tareas
- Atención al detalle
- Analizar, evaluar y generar informes

Habilidades deseables:



Actitud y proactividad



Comunicación



Conocimientos profesionales



Confianza y respeto



Adaptabilidad y flexibilidad



Trabajo en equipo

Condiciones de la oferta laboral:

Ofrecemos un proyecto estable e ilusionante y un ambiente de trabajo altamente motivador.

- **Lugar de trabajo:** cocina central en Paterna, Valencia
- **Salario:** a pactar según perfil.

Si reúnes el perfil y crees que éste puede ser el proyecto en el que desarrollarte profesionalmente con "sentido", puedes inscribirte en esta oferta y enviarnos una carta de motivación y tu CV a través del siguiente enlace:

[FORMULARIO INSCRIPCIÓN](#)

