



OFERTA JEFE DE PARTIDA

Saddle, Restaurante distinguido con una estrella Michelin, busca incorporar un/a **Jefe/a de Partida** comprometido/a, con alto nivel técnico y pasión por la gastronomía de excelencia.

Buscamos un profesional que domine su partida, que trabaje con precisión, organización y liderazgo. Tendrás la oportunidad de formar parte de un equipo de cocina altamente cualificado, en un entorno donde la creatividad, el respeto por el producto y la perfección en cada detalle son esenciales.

Responsabilidades:

- Coordinar y supervisar la operativa diaria de su partida (caliente, fría, pescados, carnes, etc.).
- Asegurar la correcta elaboración y emplatado de los platos según los estándares del restaurante.
- Gestionar los pedidos, la conservación de productos y el stock de su sección.
- Formación y supervisión de los cocineros/as y ayudantes asignados a la partida.
- Cumplimiento riguroso de las normas de higiene, seguridad y manipulación de alimentos.
- Colaboración activa en el desarrollo de nuevos platos y mejora de procesos.

Requisitos:

- Experiencia mínima de 3 años como Jefe/a de Partida en restaurantes de alta cocina (idealmente con experiencia en entornos Michelin o similares).
- Formación en cocina o restauración.
- Alta capacidad de organización, liderazgo y trabajo bajo presión.
- Conocimiento técnico avanzado de productos, cortes, salsas, técnicas de cocción y emplatados contemporáneos.
- Actitud positiva, compromiso y vocación por la excelencia.
- Disponibilidad para trabajar en turnos partidos, sábados y festivos.

Se ofrece:

- Incorporación a un equipo de cocina de prestigio internacional.
- Posibilidades reales de crecimiento profesional en un entorno exigente y formativo.
- Ambiente de trabajo creativo, profesional y colaborativo.
- [Indicar condiciones salariales, beneficios o alojamiento si aplica]
- Contrato indefinido, vacaciones en agosto, experiencias culinarias en Restaurantes de prestigio.

Si quieres formar parte de un equipo donde el vino es parte esencial de la experiencia gastronómica, estaremos encantados de conocerte.

Envíanos tu CV a rrhh@saddle-madrid.com.