Cocinero/a para residencia de personas mayores

Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores. Tareas de limpieza en cocina
Empresa: Serunión.
Lugar de trabajo: Bellpuig (Lleida).
Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia de al menos 2 años, en colectividades (cocina hospitalaria o residencias). Persona con capacidad de trabajo en equipo, organizado/a y limpio/a. Imprescindible residencia en la zona. Se valorarán conocimientos en nutrición y dietética, y en APPCC.
Horario: Jornada completa.
Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.