

Cociner@ responsable de turno



Funciones: En dependencia del jefe de cocina elaborará los platos previstos en la producción del turno de tarde; preparación de materia prima en cuartos fríos; limpieza maquinaria, instalaciones, menaje y vajilla; gestión del *stock* de materias primas, ingredientes y menaje de las diferentes enseñas; control inventario del almacén de producto seco, refrigerado y congelado; coordinación de los equipos de tarde de *office*, línea fría y expediciones; elaboración albaranes de salida y control de las expediciones.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Sant Feliu de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Cocinero/a con al menos 4 años de experiencia en cocina central, con gran iniciativa y capacidad de trabajo. Persona muy dinámica, organizada y responsable. Acostumbrado/a a trabajar con fichas técnicas estrictas y con respeto de los controles APPCC. Capacidad de trabajar en equipo. Se valorarán positivamente los candidatos/as con experiencia en proceso de producción en quinta gama. Conocimientos de informática a nivel de usuario.

Horario: Turno de tarde, de 13.00h a 21.00h.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.