



## Cocinera/o



**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. Supervisar al equipo de ayudantes de cocina. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores.

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Arganda del Rey (Madrid).

**Requisitos:** Formación en hostelería o turismo. Experiencia mínima de 3 años. Disponibilidad para trabajar los fines de semana y/o festivos en caso de ser necesario.

**Se ofrece:** Contrato a tiempo completo.

**Más información:** [Cocinero/a](#).