



## Cocinera/o para hospital



**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 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:** Se valorará disponer de formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición y/o seguridad alimentaria. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Persona responsable y organizada. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

**Se ofrece:** Contrato de subsitución por baja médica de larga duración. Incorporación en uno de los hospitales más importantes de la zona de Madrid. Jornada completa. Turnos rotativos. Incorporación inmediata.

**Más información:** [Cocinera/o](#).