



Cocinera/o para área sociosanitaria



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 y realización de pedidos a los proveedores.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Pamplona.

Requisitos: Formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición o seguridad alimentaria. Experiencia como cocinera/o de mínimo de 2 años. Valorable experiencia en colectividades (área sociosanitaria). 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 indefinido. Jornada parcial, 39 horas semanales (15.15h. a 22h.).

Más información: [Cocinera/o para área sociosanitaria](#).