



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinera/o para centro sanitario

Cocinera/o para centro sanitario

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: Viveiro (Lugo).

Requisitos: Al menos 3 años de experiencia demostrable en cocina de colectividades, preferentemente en residencias y/o centros sociosanitarios. Experiencia supervisando a ayudantes y perfiles de limpieza. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía y capacidad de organización. Buen comunicador/a. Iniciativa.

Orientación a resultados. Disponibilidad de horario total, de lunes a domingo. Residencia en Viveiro o cercanías (Lugo).

Se ofrece: Trabajo en equipo. Contrato con muchas posibilidades de continuidad. Jornada completa. Turnos rotativos en función de la organización del centro.

Remuneración: Según convenio.

Más información: [Cocinera/o para centro sanitario](#).