



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: Mollet del Vallés (Barcelona).

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. Disponibilidad de horario total, de lunes a domingo.

Se ofrece: Posición totalmente estable. Trabajo en equipo y ambiente muy agradable. Contrato 6 meses + 6 meses + indefinido. Turnos semana larga - semana corta.

Remuneración: Según convenio.

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