



Cocinera/o para centro sociosanitario



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales mercancías, etc de uso en el departamento. Gestionar tareas administrativas, control de albaranes, realizar los costes de inventario. Realizar los pedidos a los proveedores. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria materiales utillaje etc del departamento realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Viladecans (Barcelona).

Requisitos: Experiencia mínima en cocina de al menos un año. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene APPCC y dietas terapéuticas. Idiomas catalán y castellano. Incorporación inmediata. Capacidad de trabajo en equipo.

Se ofrece: Jornada completa.

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