



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: León.

Requisitos: Formación en hostelería y turismo. Dietética y nutrición. 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 temporal. Jornada completa. Posibilidad de incorporación inmediata.

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