

Cocinera/o para residencia



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Gestionar tareas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de 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: Pamplona.

Requisitos: Experiencia contrastable y demostrable en cocina mínima de 1 año en funciones similares. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC). Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Personas responsables, organizadas y discretas. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada 35h/semana de lunes a domingo según las libranzas establecidas. Vacante para una sustitución de una baja de larga duración, con posibilidades de formar parte de la plantilla fija de la compañía. Incorporación inmediata. Ubicación en Pamplona. Todas las personas que tengan que empezar a trabajar en Serunion recibirán la formación legal obligatoria sobre seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales así como la formación en protocolos contra el Covid-19.

Más información: <https://serunion.talentclue.com/es/node/59401780/4590>.