



Cocinera/o y ayudantes de cocina



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración según las dietas proporcionadas. 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. Gestionar tareas administrativas, control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús y realización de pedidos a los proveedores.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Teruel.

Requisitos: Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo. Autonomía. Orientación a resultados. Responsabilidad. Se valorará disponer de 1 a 2 años de experiencia en funciones similares, especialmente en cocinas de centros escolares habituados a trabajar con grandes volúmenes de producción en cocinas.

Se ofrece: Contrato de sustitución. Incorporación inmediata en empresa líder en la restauración colectiva. Fines de semana, 7h. diarias, sábados, domingos y festivos de julio.

Más información: [Cocinera/o y ayudantes de cocina](#).