



Cocinero/a



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: Serunión.

Lugar de trabajo: Barbastro (Huesca).

Requisitos: Al menos 3 años de experiencia demostrable en restauración colectiva. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Imprescindible vehículo propio. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Iniciativa. Orientación a resultados. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Organización.

Contrato y horario: Indefinido. De lunes a domingo, 40h semanales.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.