

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.

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Dosrius (Barcelona).

Requisitos: FP de grado medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de 2 años.

Se ofrece: Contrato de sustitución a jornada de 35h semanales. Horario de lunes a domingo, con disponibilidad para trabajar mañanas y tardes.

Más información: [Cocinero/a](#).