

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: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Reus (Tarragona).

Requisitos: Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Al menos 1 año de experiencia demostrable en cocina de colectividades, preferentemente en Residencias y/o centros hospitalarios.

Se ofrece: Contrato temporal a tiempo completo.

Más información: [Cocinero/a](#).