



Cocinero/a cafetería hospitalaria



Funciones: Tareas de preparación, limpieza y corte de alimentos. Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Toledo.

Requisitos: Se valorará muy positivamente disponer de estudios reglados en hostelería. Experiencia en colectividades de 5 años como mínimo. Persona con capacidad de trabajo en equipo, organizada y limpia. Carnet de manipulador de alimentos. Incorporación inmediata.

Contrato y horario: Jornada completa.

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