



Cocinero/a para centro escolar

Cocinero/a para centro escolar

Funciones: Crear menú 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: Barcelona.

Requisitos: Formación mínima ciclo formativo grado medio cocina y gastronomía. Experiencia en colectividades. Persona con ganas de trabajar, rápida, ágil, limpia y ordenada.

Se ofrece: Incorporación inmediata. Jornada de 30h./semana.

Más información: [Cocinero/a para centro escolar](#).