Cocinero/a para centro hospitalario

Cocinero/a para centro hospitalario

Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Madrid.
Requisitos: Experiencia contrastable y demostrable en cocina mínima de entre 2 y 3 años en funciones similares. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC). Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Personas responsables, organizadas y discretas Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.
Se ofrece: Turnos rotatorios, jornada 40h/semana. Contrato estable. Disponibilidad de incorporación inmediata.
Más información: Cocinero/a para centro hospitalario.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.