



Cocinero/a para centro hospitalario



Funciones: Crear menús para colectividades y participar en su elaboración. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, materia prima, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores...

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Arganda del Rey (Madrid).

Requisitos: ESO. Al menos 3 años de experiencia en colectividades y cocina hospitalaria. Persona con capacidad de trabajo en equipo; organizado/a; limpio/a.

Contrato y horario: De duración determinada (sustitución de verano). Jornada completa.

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