



## Cocinero/a para centro hospitalario



**Funciones:** Limpieza de marmitas y basculantes. 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. 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. Tareas de limpieza en cocina.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Toledo.

**Requisitos:** Al menos 2 años de experiencia en colectividades y cocina hospitalaria/residencias. Persona con capacidad de trabajo en equipo y organizada. Carnet de manipulador de alimentos. Experiencia en dietas terapéuticas y alérgenos. Se valorará muy positivamente disponer de estudios reglados en hostelería. Conocimientos en nutrición y dietética. Conocimientos de APPCC.

**Contrato y horario:** Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).