



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: Palmones (Cádiz).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia en colectividades y cocina hospitalaria/residencias. Persona con capacidad de trabajo en equipo, organizado y limpieza. Carnet de manipulador de alimentos. Experiencia en dietas terapéuticas y alérgenos. Se valorarán los conocimientos en nutrición y dietética y en APPCC.

Contrato y horario: De duración determinada. Jornada completa.

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