Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Cocinero/a para centro sanitario

Cocinero/a para centro sanitario

Funciones: Realizar los menús necesarios. 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: Alicante.
Requisitos: Experiencia en cocina de colectividades o similar. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC) y dietas terapéuticas. Idiomas, castellano. Incorporación inmediata. 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: Contrato temporal. Jornada completa.
Más información: Cocinero/a para centro sanitario.

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