



## 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:** Madrid.

**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:** Jornada completa.

**Más información:** [Cocinero/a para centro sanitario](#).