



Cocinero/a para centro sanitario

Cocinero/a para centro sanitario

Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. 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: Barcelona.

Requisitos: Experiencia mínima de 6 meses a 1 año contrastable y demostrable como cocinero/a de colectividades de residencias y/o hospitales. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC) y dietas terapéuticas. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Personas responsables, organizadas y discretas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada de 40h semanales. Horario 12h/día (semana corta/semana larga). Contrato sustitución vacaciones. Incorporación inmediata. Buen ambiente de trabajo. Beneficios para empleados/as.

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