



## Cocinero/a para centro sociosanitario

Cocinero/a para centro sociosanitario

**Funciones:** Elaborar los menús. 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:** Sant Just Desvern (Barcelona).

**Requisitos:** Experiencia contrastable y demostrable como cocinero/a mínima de 1/2 años en funciones similares. 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. Persona responsable, organizada y discreta. Orientación a resultados.

**Se ofrece:** Contrato temporal. Jornada de 35h. semanales. Horario de 9h. a 15h. de lunes a viernes. Incorporación inmediata (01/09/20). Buen ambiente de trabajo.

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