

## Cocinero/a para centro sociosanitario



**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 contrastable y demostrable en cocina 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 y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Personas responsables, organizadas y discretas. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

**Se ofrece:** Jornada de 29,80h. semanales. Horario de lunes a domingos (festivos rotativos). Posibilidad de incorporación inmediata.

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