



Cocinero/a para centro sociosanitario

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: Posibilidad de incorporación inmediata. Jornada de 31h. semanales, entre semana de 17h. a 21h.; fines de semana alternos.

Se ofrece: Contrato 6m+6m.

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