



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: El Vendrell (Tarragona).

Requisitos: Experiencia contrastable y demostrable en cocina mínima de 2/3 años en funciones similares. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC) y dietas terapéuticas. Idiomas, castellano y catalán avanzado. Incorporación inmediata. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Persona responsable, organizada y discreta. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada a 40h/semana.

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