



Cocinero/a para cocina central



Funciones: Preparación y elaboración de la comida, sobre un menú, previamente establecido. Pedidos a los diversos proveedores, así como su recepción, almacenamiento y buena gestión de la materia prima, según las normas de calidad establecidas. Control diario de APPCC. Control de almacén e inventario. Limpieza y organización de la cocina.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Martorell (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Entre 3 y 5 años de experiencia en cocina para colectividades. Ofimática a nivel usuario. Persona con capacidad para asumir responsabilidades, trabajo efectivo, acostumbrada a trabajar bajo estrés, orientada a trabajar en equipo y capacidad de resolución.

Contrato: Jornada completa (40 horas semanales).

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.