



Cocinero/a para cocina hospitalaria



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Realizar registros de APPCC y supervisar las prácticas de manipulación del personal colaborador. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Supervisar al equipo de ayudantes de cocina. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Ibiza / Formentera (Islas Baleares).

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería o Turismo. Experiencia demostrable de, como mínimo 2 años, en el sector de la hostelería, restauración o afines, desempeñando funciones similares. Persona habituada a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa. Orientación a resultados. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Organización. Conocimientos APPCC. Conocimientos de producción en línea fría.

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