

Cocinero/a para comedor de empresa



Funciones: Para servicio de almuerzos y comida. Las principales funciones serán: crear menú y participar en su elaboración; realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento; 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: Valencia.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. 5 años de experiencia demostrable en restaurantes y comedores colectivos de adultos. Amplio conocimiento APPCC. Vehículo propio. Imprescindible residir por la zona de Utiel-Requena, cofrentes o cercano. Requisitos deseados: clara orientación al cliente, capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, autonomía, responsabilidad y organización.

Contrato: Jornada completa. De lunes a viernes de 8.00h a 16.00h.

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