

## Cocinero/a para comedor escolar

Cocinero/a para comedor escolar

**Funciones:** Crear menús 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:** Madrid.

**Requisitos:** Amplia experiencia en sector de la restauración colectiva (5 años) y valorable experiencia en comedor escolar. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Amplio conocimiento APPCC. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Responsabilidad. Organización. Cumplir con los protocolos de calidad e higiene.

**Contrato:** Jornada completa (40 horas), de lunes a viernes.

**Más información:** [Cocinero/a](#)