

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](#)