



## Cocinero/a para comunidad religiosa



**Funciones:** Responsabilizarse de la elaboración de menús y de la gestión de la materia prima utilizada en la cocina y de la limpieza de la misma. 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 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:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Formación en hostelería y turismo, dietética y nutrición. Seguridad Alimentaria. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa, responsable y organizado/a. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

**Se ofrece:** Jornada completa, 40 horas/semanales. Turno rotativo, de lunes a viernes (mañana o tarde). Fin de semana también rotativo. Posibilidad de incorporación inmediata.

**Remuneración:** Salario según convenio + plus de servicio de desayuno.

**Más información:** [Cocinero/a para comunidad religiosa](#).