



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para comunidad religiosa

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](#).