

Cocinero/a para dietas especiales



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: San Fernando de Henares (Madrid).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia en restauración colectiva. Conocimiento de nutrición. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa. Orientación a resultados. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Organización. Incorporación inmediata.

Contrato y horario: Jornada completa.

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