

Cocinero/a para residencia



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Gestionar tareas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Lleida.

Requisitos: Experiencia contrastable y demostrable en cocina mínima de 1 año en funciones similares. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC). Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Personas responsables, organizadas y discretas. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada 25h/semana (se trabaja un fin de semana sí y otro no). Turno tarde. Posición estable con posibilidades de formar parte de la plantilla fija de la compañía. Incorporación a partir de junio 2020. Ubicación en Lleida ciudad. Todas las personas que tengan que empezar a trabajar en Serunion recibirán la formación legal obligatoria sobre seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales así como la formación en protocolos contra el COVID-19 .

Más información: [Cocinero/a para residencia](#).