



Cocinero/a para residencia de la tercera edad



Funciones: Será el/la responsable de la elaboración de menús y de la gestión de la materia prima utilizada en la cocina. Deberá realizar los menús del centro y sus derivaciones médicas según las dietas proporcionadas. 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: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Mollet del Vallès (Barcelona).

Requisitos: Experiencia en el sector de la restauración colectiva y con conocimientos de sistema APPCC y derivaciones terapéuticas.

Se ofrece: Jornada de 40 h. semanales. Contrato temporal.

Más información: [Cocinero/a para residencia de la tercera edad](#).