



Cocinero/a para residencia



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. 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 y /o ASL. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: Formación en cocina y dietética/nutrición. Experiencia demostrable en cocina de colectividades.

Se ofrece: Contrato de sustitución. Jornada completa. Turnos rotativos.

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