



Cocinero/a para residencia de adultos con necesidades especiales



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Confeccionar ofertas gastronómicas. Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales. Preparar y presentar productos de pastelería y repostería. Preparar y presentar servicios tipo *buffet* y *self service*. Conocer y desarrollar la cocina regional, nacional, internacional y creativa. Preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyo a las actividades de servicio. 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: Begur (Girona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia. 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. Conocer las técnicas para el aprovisionamiento, manipulación y conservación de alimentos.

Se ofrece: 35 horas semanales. Turnos rotativos.

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