

Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Gestionar tareas como 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: Barcelona.

Requisitos: Experiencia contrastable y demostrable en cocina mínima de 1 año en funciones similares. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC). Imprescindible vehículo propio.

Se ofrece: Jornada 40h./semana. Semana corta, semana larga de lunes a domingo. Se trabaja un fin de semana sí y otro no. Contrato sustitución 2 meses inicialmente. Residencia ubicada en Barcelona. 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 de mayores](#).