



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para residencia de mayores

Cocinero/a para residencia de mayores

Funciones: 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: Valencia.

Requisitos: Formación en hostelería y turismo. Dietética y nutrición. Seguridad alimentaria. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Persona responsable y organizada. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada parcial, horario de tardes y fines de semana a turnos.

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