

Cocinero/a para residencia de personas mayores



Funciones: Se responsabilizará de la elaboración de menús y de la gestión de la materia prima utilizada en la cocina. Concretamente: crear menús y participar en su elaboración; 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: Barcelona

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Entre 3 y 5 años de experiencia en cocinas para colectividades. 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.

Contrato: Jornada laboral completa.

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