



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Cocinero/a para residencia geriátrica

Cocinero/a para residencia geriátrica

**Funciones:** 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. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores. Tareas de limpieza en cocina.

**Empresa:** [Serunión](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia en colectividades y cocina hospitalaria/residencias. Persona con capacidad de trabajo en equipo, organizada y limpia. Carnet de manipulador de alimentos. Conocedor/a de maquinaria de última tecnología. Experiencia en dietas terapéuticas y alérgenos. Valorable: conocimientos en nutrición y dietética y conocimientos de APPCC.

**Contrato y horario:** 40 horas semanales.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).