



Cocinero/a para residencia vacacional



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. 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. Puntualmente, preparación de eventos.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Murcia.

Requisitos: Más de 5 años de experiencia en puesto similar. FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable en elaboración de cocina mediterránea. Amplio conocimiento de APPCC. Vehículo propio. Residencia en la zona de Guardamar del Segura. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Responsabilidad. Organización.

Contrato: Jornada completa.

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