



Cocinero/a para restaurante en centro empresarial



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...

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Sant Cugat del Vallès (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable, mínimo 3 años, en sector hostelería, restauración o afines. Conocimiento en APPCC. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo. Autonomía. Responsabilidad. Organización. Buen/a comunicador/a. Iniciativa y orientación a resultados. Vehículo propio. Se valorará muy positivamente la residencia en la zona

Contrato y horario: Jornada parcial. 30 horas semanales. Disponibilidad horaria de 16.00h a 22.00h, de lunes a viernes.

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