



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

COCINERO/A PARA SUPLENCIA DE VERANO EN CENTRO HOSPITALARIO

COCINERO/A PARA SUPLENCIA DE VERANO EN CENTRO HOSPITALARIO

Funciones: Crear menús para colectividades y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc., 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.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: ESO. Al menos 3 años de experiencia en colectividades y cocina hospitalaria. Capacidad de trabajo en equipo. Organización. Limpieza.

Contrato: De duración determinada. Jornada completa.

Información y envío de curriculum:

seleccion@serunion.elior.com.