COCINERO/A PARA SUPLENCIAS DE VERANO EN COCINA CENTRAL

COCINERO/A PARA SUPLENCIAS DE VERANO EN COCINA CENTRAL

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: Torrejón de Ardoz (Madrid).
Requisitos: ESO. Al menos 3 años de experiencia en colectividades. Capacidad de trabajo en equipo. Organización. Limpieza. Carnet de conducir y vehículo propio.
Contrato: De duración determinada. Horario nocturno (de 2.00h a.m. a 10.00h a.m.). Jornada completa. Meses de julio y agosto.
Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.