



## 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](mailto:seleccion@serunion.elior.com).