



## Cocinero/a para sustitución en residencia



**Funciones:** Tareas de preparación, limpieza y corte de alimentos. Crear menús 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. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Sevilla La Nueva (Madrid).

**Requisitos:** ESO. Al menos 5 años de experiencia en colectividades. Capacidad de trabajo en equipo. Persona organizada y limpia. Carnet de manipulador de alimentos.

**Contrato y horario:** Temporal. Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).