



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para un centro hospitalario

Cocinero/a para un centro hospitalario

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: Toledo.

Requisitos: Al menos 5 años de experiencia en colectividades. Persona con capacidad de trabajo en equipo, organizada y limpia. Carnet de Manipulador de Alimentos. Se valorará muy positivamente disponer de estudios reglados en hostelería. Incorporación inmediata

Contrato y horario: Jornada completa.

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