Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector



# Cocinero/a

Cocinero/a

**Funciones:** Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Supervisar al equipo de ayudantes de cocina. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores. Entre 1 y 5 personas a cargo.
**Empresa:** Serunión.
**Lugar de trabajo:** Bellpuig (Lleida).
**Requisitos:** ESO. Al menos 3 años de experiencia demostrable en restauración colectiva. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Iniciativa. Orientación a resultados. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Organización.
**Horario:** Jornada completa.
**Información y envío de curriculum**: seleccion@serunion.elior.com.

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