



Cocinero/a para centro escolar



Funciones: Elaboración de partidas del menú. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento.. Gestionar debidamente en base a fichas técnicas el rendimiento de la MP que utiliza en sus partidas. Llevar buen control y mantenimiento del uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento. Gestionar tareas administrativas de ayuda al JC en inventarios en cierre de mes.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Aoiz (Navarra).

Requisitos: Formación preferiblemente en hostelería: Técnico superior en restauración, técnico en cocina. Experiencia demostrable en sector hostelería, restauración o afines habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Se valora disponer de 1 – 2 años de experiencia en funciones similares. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo.

Se ofrece: Jornada de 40 horas. Horario, de lunes a viernes de 8.30h. a 16.00h. Contrato estable.

Más información: [Cocinero/a para centro escolar](#).