

Cocinero/a para centro sociosanitario

Cocinero/a para centro sociosanitario

Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Limpieza de vajilla y cocina. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Girona.

Requisitos: Incorporación inmediata con posibilidad de plaza fija. Experiencia contrastable y demostrable en cocina mínima de entre 2 y 3 años en funciones similares. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC). Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Persona responsable, organizada y discreta. Orientación a resultados.

Se ofrece: Contrato temporal. Jornada completa. Jornada 40h/semana: turno rotativo tarde de 12.00h a 20.00h / doblages de 07.30h a 19.30h (semana corta, semana larga).

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