

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 cocina. 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: Barcelona.

Requisitos: 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). Conocimiento de los distintos tipos de dietas (triturados, etc). Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Personas responsables, organizadas y discretas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Horario de 7h. a 19h. Jornada de 40h Semanales Semanas rotativas. Contrato de sustitución.

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

bol