



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: Ciempozuelos (Madrid).

Requisitos: 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. Conocimiento de las normas de seguridad e higiene (APPCC).

Se ofrece: Horario rotativo de mañana y tarde de L a D. Duración del servicio, obra y servicio. Jornada de 40 horas semanales.

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