

Cocineros/as



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.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: País Vasco (Guipuzkoa y Bizkaia)

Requisitos: Formación en hostelería, turismo y/o cocina. Experiencia como cocinero/a en el sector de las colectividades.

Se ofrece: Contrato temporal a tiempo completo.

Más información: [Cocinero/a](#).