

Cocineros/as



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Vic (Barcelona).

Requisitos: Experiencia demostrable en cocina. Disponibilidad para realizar turnos rotativos. Imprescindible disponer del Certificado de Delitos Sexuales (recomendable adjuntarlo al CV). Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía y capacidad de organización. Buen comunicador/a. Iniciativa. Orientación a resultados.

Se ofrece: Trabajo en equipo. Jornada de 40h. semanales. Turnos rotativos en función de la organización del centro.

Más información: [Cocineros/as](#).