



Cocineros/as para suplencias en residencias



Funciones: Limpieza de equipos. Realizar preparaciones. Elaborar primeros y segundos platos para la comida y cena. Realización de desayunos y meriendas. Control de materia prima. Realización de los registros del manual APPCC.

Empresa: Serunión.

Nº de vacantes: 2.

Lugar de trabajo: Rubí y Sant Feliu de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia.

Contrato y horario: De duración determinada. Jornada parcial.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.