



Cocineros/as para sustituciones (sector sociosanitario)



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, control de costes y materia prima, y realización de pedidos a los proveedores. Tareas de limpieza en cocina.

Empresa: Serunión.

Nº de vacantes: 3.

Lugar de trabajo: Burgos.

Requisitos: Al menos 2 años de experiencia en colectividades y, concretamente, en cocina hospitalaria/residencias. Persona con capacidad de trabajo en equipo, organizada y limpia. Carnet de Manipulador de Alimentos. Experiencia en dietas terapéuticas y alérgenos. Conocimientos de nutrición y dietética. Conocimientos de APPCC.

Contrato y horario: Julio y agosto. Jornada completa.

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