Cocineros/as y ayudantes de cocina

Cocineros/as y ayudantes de cocina

Funciones: Participar en la elaboración de los menús de los usuarios/pacientes. Control de producto. Seguimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria. Limpieza de las herramientas y superficies. Apoyo a la figura de responsable de la cocina.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Arroyomolinos y Ciempozuelos (Madrid).
Requisitos: Para cocineros/as: Imprescindible mínimo de 1 año de experiencia en cocina. Para ayudantes/as: Imprescindible mínimo de 6 meses de experiencia en cocina de colectividades (escuelas, hospitales, residencias, etc.) y en APPCC. Formación preferiblemente en hostelería o turismo. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo. Orientación a resultados. Trabajo en equipo.
Se ofrece: Jornada completa, turno 8 horas (rotativo cada 4 semanas). Contrato sustituciones vacaciones. Incorporación a partir de 1 de Julio. Ubicación en centros de Arroyomolinos y Ciempozuelos.
Todas las personas que empiecen a trabajar en Serunion a parte de recibir la formación legal de seguridad alimentaria y prevención de riesgos, también recibirán formación en protocolos de seguridad frente al COVID-19.
Más información: Cocineros/as y ayudantes de cocina.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.