



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Cocineros/as

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:** [Serunión](#).

**Lugar de trabajo:** Ciempozuelos y Arroyomolinos (Madrid).

**Requisitos:** ESO. Al menos 2 años de experiencia demostrable en sector hostelería, restauración o afines habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Imprescindible conocimientos de APPCC. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa. Orientación a resultados. Trabajo en equipo. Responsabilidad. Organización.

**Se ofrece:** Jornada parcial. Incorporación inmediata.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).