



## Jefe/a de cocina para centro hospitalario



**Funciones:** Realizar compras. Producción. Actualizar escandallos. Velar por buen cumplimiento del APPCC. Supervisar turno tarde. Verificar funciones y tareas de todo el personal. Interlocución con las unidades. Mantener el orden y limpieza de la cocina. Para 150 comensales (desayuno, comida, merienda y cena).

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Caldes de Malavella (Girona).

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Tener al menos 4 años de formación técnica y experiencia en el sector de restauración colectiva. Indispensable tener vehículo propio y vivir en la provincia del puesto vacante.

**Contrato y horario:** Jornada completa. Mañanas de lunes a viernes principalmente, pero también algunos fines de semana.

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