



Jefe/a de cocina y cocineros/as para el sector hospitalario



Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Realizar inventarios. 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: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Entre 3 y 5 años de experiencia demostrable. Amplio conocimiento de APPCC. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Clara orientación al cliente.

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