



## Jefe/a de cocina en sanidad social



**Funciones:** Gestionar y supervisar los pedidos de materia prima. Recepciones e Inventarios. Gestión del personal. Gestión de incidencias. Interlocución directa con el cliente. Realizar 900 menús aprox. diarios que se distribuyen en centro de día, residencia de tercera edad y centro educativo

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Experiencia en restauración y en la gestión de equipos, capaz de manejar grandes volúmenes de servicio. Formación en cocina y gastronomía y habilidades en la optimización de costes de personal. Valoramos muy positivamente una persona con amplia formación en el sector. Flexibilidad horaria para atender peticiones especiales de los clientes. Formación en cocina o similar.

**Se ofrece:** Contrato indefinido. Horario de 7h a 15h de lunes a viernes con disfrute de los días festivos. Convenio de colectividades. Nivel 1 Jefe/a de Cocina. La oportunidad de crecimiento profesional en un entorno que valora y fomenta el desarrollo de sus empleados. Incorporación inmediata a un equipo dinámico y comprometido, donde podrás trabajar en un ambiente colaborativo y motivador. La posibilidad de formar parte de un equipo estable y con ganas de mejorar día a día.

**Más información:** [Jefe/a de cocina en sanidad social](#).