



Responsable de cocina en centro sociosanitario



Funciones: Elaboración de partidas del menú. Llevar buen control y mantenimiento del uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento. Realización de pedidos. Coordinación del personal a cargo. Interlocución con el cliente. Recepción de materia prima y albaranes. Registros de APPCC.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Palma de Mallorca.

Requisitos: Formación preferiblemente en hostelería: Técnico superior en restauración. Técnico en cocina. Experiencia demostrable en sector hostelería, colectividades, restauración o afines. Se valora disponer de 1 – 2 años de experiencia en funciones similares. Persona resolutiva y con capacidad de comunicación. Trabajo en equipo. Disponibilidad horaria.

Se ofrece: Contrato estable de larga duración. Jornada completa (40hrs). Incorporación inmediata en empresa líder en restauración, con presencia nacional, y parte de grupo internacional de gran relevancia. Entorno dinámico y creativo. Retribución según convenio colectividades de la zona.

Más información: [Responsable de cocina en centro sociosanitario](#).