



Segundo/a de cocina para centro hospitalario



Funciones: Planificar y preparar la producción del día. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Cumplir con las normas y procedimientos de seguridad sanitaria establecidos por la organización. Asumir funciones de jefe/a de cocina en determinados espacios de tiempo.

Empresa: [Quirónsalud](#).

Lugar de trabajo: Hospital Deixeus. Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Persona de fácil trato, muy comunicativa y que esté habituada a gestionar equipos. La persona seleccionada deberá acreditar 3 años de experiencia en colectividades y se valorará muy positivamente experiencia en el sector salud. Buen manejo de herramientas ofimáticas y de gestión.

Se ofrece: Proyecto estable, con proyección futura en una empresa perteneciente a grupo hospitalario líder en el sector. Incorporación inmediata, jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#).