



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para residencia

Cocinero/a para residencia

Funciones: Crear menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Gestionar tareas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Pamplona.

Requisitos: Experiencia contrastable y demostrable en cocina mínima de 1 año en funciones similares. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Persona dinámica y con iniciativa. Personas responsables, organizadas y discretas. Habilidades comunicativas. Orientación a resultados.

Se ofrece: Jornada 35h/semana, de lunes a domingo según las libranzas establecidas. Vacante para una sustitución de una baja de larga duración, con posibilidades de formar parte de la plantilla fija de la compañía. Incorporación inmediata.

Más información: [Cocinero/a para residencia](#).