



Cocinero/a para centro de día



Funciones: Elaboración de las comidas según menús establecidos. Control del orden y limpieza de las dependencias de la cocina. Velar por el cumplimiento de la normativa vigente de sanidad en relación al funcionamiento del servicio de cocina. Control de *stock* de los productos y control en la recepción mercancías.

Empresa: SARquavitae.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Titulación homologada en hostelería. Titulación como auxiliar de geriatría. Experiencia mínima de 2 años en puesto similar, preferiblemente en colectividades (sector hospitalario, residencial, etc).

Contrato y horario: De duración determinada. De lunes a viernes, de 7.30h a 15.30h.

Más información: [Cocinero/a](#).