Cocinero/a para centro de mayores

Cocinero/a para centro de mayores

Funciones: Planificar, organizar y controlar la realización y distribución de las comidas, en el respeto de los procedimientos, en coordinación con la dirección del centro y el médico. Asegurar la elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios que propondrá para su aprobación a la dirección del centro y supervisión del departamento médico. Coordinar el equipo de cocina a cargo. Gestionar el presupuesto destinado para la restauración. Realizar los pedidos. Vigilar el mantenimiento de los materiales y locales de la cocina. Vigilar la calidad de las comidas y la satisfación de los usuarios.
Empresa: Orpea.
Lugar de trabajo: Rincón de la Victoria (Málaga).
Requisitos: Al menos 2 años de experiencia. Carnet de manipular de alimentos vigente.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.
Remuneración: 12.000€ - 15.000€ bruto/año.
Más información: Cocinero/a.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.