



Cocinero/a para centro residencial con certificado de discapacidad



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 de recepción mercancías.

Empresa: SARquavitae.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia mínima de 3 años en puesto similar, preferiblemente en colectividades (sector hospitalario, residencial, etc). Carnet de manipulador de alimentos. Disponibilidad inmediata. Certificado de discapacidad.

Contrato y horario: De duración determinada. Rotativo mañana y tarde: 8h a 15h y de 13.30h a 20.30h, con disponibilidad de lunes a domingo..

Más información: [Cocinero/a](#).