



## 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](#).