



## Cocinero/a para centro residencial (suplencia)



**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 recepción mercancías.

**Empresa:** [Sar Quavitae](#).

**Lugar de trabajo:** Tres Cantos (Madrid).

**Requisitos:** Titulación homologada en hostelería. Carnet de manipulador alimentos. Experiencia mínima de 3 años en puesto similar, preferiblemente en colectividades (sector hospitalario, residencial, etc). Disponibilidad horaria.

**Contrato y horario:** Suplencia. Días 19,20,26,27 de noviembre de 10.30-15.30 y de 16-20.30h. 30 de noviembre de 10-15.30h. 3 y 4 de diciembre de 10.30-15.30 y de 16-20.30h.

**Más información:** [Cocinero/a](#).