



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Cocinero/a para centro residencial

Cocinero/a para centro residencial

**Funciones:** Organización de la cocina. Realización de los pedidos de alimentación y recepción de los mismos. Distribución de la mercancía. Realización de la comida o cena, preparación de desayuno y merienda, realización de diferentes tipos de menús (triturados, dieta basal, alguna dieta específica). Servir la comida o la cena, recoger la comida y la cena. Limpieza de toda la vajilla, limpieza diaria, semanal y mensual de la cocina limpia y aseada.

**Empresa:** [Grupo Eulen](#).

**Lugar de trabajo:** Valencia.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia en colectividades o centros de personas mayores. Carné de manipulador/a de alimentos. Residencia en provincia de Valencia.

**Contrato y horario:** Seis meses. Turnos. Mañanas de 8.30h a 15.30 / tardes de 14.30h a 21.30h.

**Más información:** [Cocinero/a](#).