



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](#).