

Cocinero/a para centro residencial



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 la recepción de mercancías.

Empresa: SARquavitae.

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: Titulación homologada en hostelería. Experiencia mínima de 3 años en puesto similar, preferiblemente en colectividades (sector hospitalario, residencial, etc). Disponibilidad inmediata. Preferentemente, certificado de discapacidad.

Contrato y horario: Seis meses + continuidad. Jornada completa. Turnos rotativos de lunes a domingo.

Más información: [Cocinero/a](#).