



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 recepción mercancías.

Empresa: [SARquavitae](#).

Lugar de trabajo: Illescas (Toledo).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia en puesto similar, preferiblemente en colectividades (sector hospitalario, residencial, etc). Carné de manipulación de alimentos. Disponibilidad de incorporación inmediata.

Contrato y horario: Contrato de 3 meses + continuidad. Jornada intensiva de mañanas (8.00h a 15.00h).

Más información: [Cocinero/a](#).