



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: Sagunto (Valencia).

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

Contrato y horario: De duración determinada. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#).