



Cocinero/a para guardería



Funciones: Gestionar el servicio de alimentación: desayuno, comida y merienda. Coordinar y controlar estrictamente: plan de APPCC; plan de menús y tipos de dieta; trazabilidad de los alimentos; recogida de muestra de alimentos; satisfacción de los menús; y mantenimiento y limpieza de menaje, maquinaria y utensilios de cocina. Vigilar el almacén en lo que se refiere a condiciones y existencias, así como la caducidad y la distribución de los alimentos en las cámaras frigoríficas

Empresa: [Clece](#).

Lugar de trabajo: Casabermeja (Málaga).

Requisitos: FP II cocina. Al menos 1 año de experiencia. Imprescindible residir en Casabermeja.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada parcial.

Más información: [Cocinero/a](#).