



Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Elaboración de las comidas y el emplatado de las mismas. Pedidos y control de la materia prima, así como el trabajo de la misma. Control sobre las elaboraciones. Presentación de los platos ante las personas usuarias. Tener en cuenta las posibles peculiaridades en dietas de texturizados de cada una de las personas.

Empresa: [Residència L'Onada](#).

Lugar de trabajo: Tarragona.

Requisitos: Formación profesional grado medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 3 años. Se valorará la formación en cocina.

Se ofrece: Jornada completa.

Remuneración: 1300€ brutos al mes + objetivos + incentivos

Más información: [Cocinero/a para residencia 3ª edad](#).