



Cocinero/a para residencia de la tercera edad



Funciones: Tareas de preparación, limpieza y corte de alimentos. Asegurar la elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios. Realizar los pedidos. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

Empresa: Eco Catering.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Tres años de experiencia en puesto similar.

Información y envío de curriculum: administracion@ecocat.cat.