



Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Planificar, organizar y controlar la realización y distribución de las comidas, en el respeto de los procedimientos, en coordinación con la dirección y el médico. Coordinar el equipo de cocina, gestionar el presupuesto destinado para la restauración y vigilar el mantenimiento de los materiales y locales de la cocina. Vigilar la calidad de las comidas y la satisfacción de los usuarios.

Empresa: Orpea.

Lugar de trabajo: Valladolid.

Requisitos: FP Grado Medio en Hostelería y Turismo. Experiencia de al menos 2 años como cocinera/o de colectividades. Alto compromiso con la calidad debida a los usuarios. Responsabilidad. Dotes de organización y trabajo en equipo.

Se ofrece: Contrato temporal (2+4+indefinido). Jornada parcial 81,25% de una jornada completa. Horario de 8h. a 14.30h. o de 15.00h. a 21.30h.

Remuneración: Salario bruto anual de 11.824,08 €.

Más información: [Cocinero/a para residencia de mayores.](#)