

Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Como responsable del departamento de cocina en su turno, se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a la cocina así como de la elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios que propondrá para su aprobación a la dirección del centro y supervisión del departamento médico. Supervisar los servicios ordinarios, especiales y extraordinarios que diariamente se comuniquen. Disponer entre el personal de cocina, el montaje de los carros con los menús elaborados. Vigilar la despensa cada día, mirando de supervisar los artículos de ésta al almacén, vigilando su estado, que se encargará de sacar, a medida que se necesite para su confección de los diferentes servicios a realizar. Recontar la existencias con los administradores de las residencias, comunicar a la dirección las faltas que vea y tener en cuenta que el personal a su cargo cumpla con su actividad profesional, vigilar también su higiene y su conformidad. Supervisar el mantenimiento, en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento, de la maquinaria y utensilios propios del departamento tales como: bandejas, hornos, freidora, extractores, filtros, cortadoras, ollas, etc.

Empresa: Alamarca Sanvital.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Titulación oficial Grado Medio en Hostelería. Al menos 1 año de experiencia en el sector residencial, colectividades o similar.

Se ofrece: Contrato temporal, con posibilidad de indefinido. Jornada 37,50 horas. Incorporación inmediata.

Remuneración: 1.077,45 euros brutos/mes (14 pagas).

Información y envío de curriculum: rrhh@sanvital.es.