



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: Granada.

Requisitos: FP Grado Medio en hostelería y turismo. Experiencia de al menos 2 años como cocinero/a de colectividades. Carnet de manipulador de alimentos. Ganas de aprender, trabajo en equipo, empatía, iniciativa e ilusión por asumir retos y responsabilidades.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa de lunes a domingo con los descansos establecidos. Turno partido.

Remuneración: 12.000€ - 15.000€ bruto/año.

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