



Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Preparación de menú (dietas especiales rotuladas). Revisión de los carros calientes. Emplatar y guardar en carros calientes. Colocar y guardar pedidos recibidos, teniendo en cuenta el nº de lote y la caducidad. Empezar con la elaboración tanto del turno, como del día siguiente y postres. Revisión del menú semanal, teniendo en cuenta las comandas de cafetería. Sacar el género a descongelar. Cambio de etiquetas de los productos del timbre de cocina y la cámara de elaborados. Comunicar al compañero cambios, incidencias, nuevos ingresos, etc. Dejar limpio el lugar de trabajo para el siguiente turno. Subir a cafetería. Leer el correo electrónico. Rellenar APPCC. Registrar incidencias del turno. Comprobación del estado del lugar de trabajo (gas, calefacción o aire acondicionado, campana, cámaras).

Empresa: [Alamarca Sanvital](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Formación profesional grado medio - hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 1 año en residencias de mayores/colectividades. Conocimientos necesarios AAPPCC.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 12.000€ - 15.000€ bruto/año.

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