

Cocinero/a para residencia de personas mayores



Funciones: Pre-elaboración y conservación de alimentos y materias primas. Apoyo en la elaboración de platos fríos y calientes. Elaboración básica (fondos, salsas, etc.). Elaboraciones elementales (ensaladas, potajes, sopas, guarniciones, etc.), repostería (cremas y rellenos, postres, pan, etc.). Decoración y presentación. Colaborar con su equipo de trabajo para optimizar la eficiencia e integridad del grupo.

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Imprescindible tener al menos 3 años de experiencia previa demostrable en el sector de la restauración colectiva sanitaria. Experiencia en pedidos a proveedores. Experiencia en gestión de APPCC.

Contrato: Jornada de 37 horas semanales, para cubrir una sustitución de vacaciones durante dos periodos: entre el 16 de junio y el 20 de julio, y del 23 de agosto al 11 de octubre.

Más información: [Cocinero/a](#)