



## Cocinero/a para residencia de personas mayores



**Funciones:** Elaboración y condimentación de los alimentos, de acuerdo con los menus establecidos por los nutricionistas de la empresa. Emplatado. Preparación de los carros de comida. Confección, recepción y revisión de pedidos. Control de almacén. Vigilar la caducidad y la distribución en las cámaras frigoríficas. Guardar las muestras de los menús que se comen diariamente de acuerdo a la normativa vigente. Limpieza de maquinaria y utensilios. Control de basuras y residuos. Traslado de residuos. Cumplimentación del sistema de gestión de la empresa. Responsable de que la cocina esté en condiciones óptimas... para una media de 100 px.

**Empresa:** [Grupo Eulen](#).

**Lugar de trabajo:** Valencia.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 1 año de experiencia mínima en cocinas de colectividades o centros de personas mayores.

**Más información:** [Cocinero/a](#)