

Cocinero/a para residencia geriátrica



Funciones: Actuar y registrar según normas del centro en materia de higiene descritas en el Manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Ejecutar el aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de mercancías. Organizar, desarrollar y verificar los procesos de pre-elaboración, elaboración y/o regeneración propios a cada materia prima hasta su distribución en comedor. Ejecutar operaciones de limpieza y del mantenimiento del orden en las instalaciones, maquinaria o utillaje. Informar de las incidencias para la reparación y/o mantenimiento preventivo de las instalaciones y maquinaria.

Empresa: [Grupo Amma](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Estudios básicos. Certificado de manipulación de alimentos. Experiencia demostrable de, al menos, 1 año.

Contrato y horario: De duración determinada. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#).