



Cocinero/a para residencia geriátrica



Funciones: Organizar y adecuar los recursos humanos y materiales en función de la producción. Gestionar el aprovisionamiento de alimentos así como el almacenaje de los mismos en condiciones idóneas. Organizar y supervisar los procesos de pre-elaboración, elaboración y/o regeneración adecuadas a cada materia prima hasta su distribución en comedor. Colaborar y supervisar el correcto mantenimiento, orden y limpieza de las instalaciones, maquinaria o utillaje. Garantizar el cumplimiento de las normas del establecimiento en materia de higiene. Informar a su inmediato superior de cuantas incidencias se observen para la reparación y/o mantenimiento preventivo de las instalaciones y maquinaria. Formar y desarrollar las competencias del equipo humano a su cargo.

Empresa: [Grupo Amma](#).

Lugar de trabajo: El Encinar del Rey (Valladolid).

Requisitos: Al menos 1 año de experiencia demostrable en el puesto en gestión de cocinas de colectividades.

Se ofrece: Contrato de 6 meses + 6 + indefinido. Horario de lunes a viernes, de 8.00h a 15.00h.

Más información: [Cocinero/a](#).