



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para residencia geriátrica

Cocinero/a para residencia geriátrica

Funciones: Elaboración y condimentación de las comidas según menús y regímenes alimentarios establecidos. Organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a su cargo. Supervisión de los servicios ordinarios, especiales y extraordinarios que diariamente se comuniquen. Disponer entre el personal de cocina, el montaje de los carros con los menús elaborados. Comprobación de la despensa cada día, mirando de suministrar los artículos de ésta al almacén, vigilando su estado. Hacer los pedidos necesarios, de acuerdo con el procedimiento establecido en el sistema de gestión y recepcionarlos. Comprobar que el personal a cargo cumpla con su actividad profesional, vigilar su higiene y su uniformidad. Supervisar el mantenimiento, en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento, de la maquinaria y utensilios propios del departamento como frigoríficos, hornos, freidoras, extractores, filtros, bandejas, cortadoras, ollas, etc... Limpiar su zona de trabajo. Control de las temperaturas de cámaras y alimentos. Recoger muestras de los alimentos, según normativa. Cumplimentar los registros de limpieza.

Empresa: [Sanitas Residencial](#).

Lugar de trabajo: Alcalá de Henares (Madrid).

Requisitos: FP 2. Al menos 1 año de experiencia en cocina de colectividades.

Se ofrece: Contrato temporal. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#).