



Cocinero/a (sector sociosanitario)



Funciones: Planificación y organización del trabajo en cocina, gestionando todo lo relativo al equipo humano, herramientas e instalaciones. Trabajos de cocina, preparación del servicio, realizando tareas de control y gestión. Supervisor de cantidades preparadas, siguiendo los criterios establecidos según dietas predefinidas. Gestión de *stocks* y control de costes. Realización de dietas hospitalarias. También funciones de pinche.

Empresa: Empresa de servicios.

Lugar de trabajo: Jerez de la Frontera (Cádiz).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia en cocina de colectividades (hospitales). Se valorarán estar en posesión de certificado de discapacidad superior al 33%. Incorporación inmediata.

Contrato y horario: Jornada completa (37 horas semanales).

Más información: [Cocinero/a](#).