



Cocinero/a colectividades

Cocinero/a colectividades

Funciones: Planificación, elaboración y presentación de los menús diarios siguiendo criterios nutricionales adecuados para población infantil. Organización y supervisión del equipo de cocina (cocineros/as y ayudantes). Coordinación y liderazgo del equipo de monitores de comedor, garantizando una experiencia educativa y ordenada durante el servicio. Gestión de aprovisionamiento: control de pedidos, inventario, recepción y almacenamiento de materias primas. Garantizar el cumplimiento del sistema APPCC, protocolos de higiene alimentaria y normativa sanitaria vigente. Asegurar la correcta utilización y mantenimiento de las instalaciones y equipamientos de cocina. Coordinación con el equipo directivo del centro y comunicación continua sobre incidencias y mejoras. Participación en propuestas y ajustes de menús para alumnos con alergias o necesidades especiales.

Empresa: [Ircos Restauración Colectiva](#).

Lugar de trabajo: Madrid (zona Ventas).

Requisitos: Formación profesional en cocina y gastronomía, Hostelería, o similar. Conocimientos acreditados en nutrición y alimentación infantil. Formación específica en APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control).

Se ofrece: Jornada completa (horario escolar). Incorporación inmediata al equipo interno del centro educativo. Ambiente de trabajo estable, alineado con valores educativos y de respeto.

Remuneración: Según valía del candidato/a.

Información y envío de curriculum: Alberto Rufián (alberto.rf@ircosl.com).