Cocinero/a para centro de personas con discapacidad

Cocinero/a para centro de personas con discapacidad

Funciones: Elaborar las comidas, preparar los menús, etc. Realizar los pedidos y cobertura de registros. Controlar según parámetros de referencia (fechas de caducidad, temperatura de las cámaras, niveles de PH y cloro). Realizar la limpieza de la cocina, *office* y almacén.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Boiro (A Coruña).
Requisitos: CF Grado Medio. Valorable FP en hostelería y turismo y/o similares. Valorable formación de PRL y carnet de manipulador de alimentos.Experiencia mínima de al menos 1 año realizando funciones de cocinero/a o ayudante de cocina. Carnet de conducir y vehículo propio. Residencia en la zona del Barbanza o alrededores y/o posibilidad de cambio de residencia.
Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa de lunes a viernes y findes de semana a turnos rotativos.
Más información: Cocinero/a para centro de personas con discapacidad.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.