



Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Confeccionar y elaborar los menús (cocina tradicional). Realizar el mantenimiento y limpieza de los utensilios de cocina y las instalaciones de cocina y almacén. Control de almacén. Realizar y recepcionar los pedidos. Registro de APPCC. Control de albaranes.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia mínima de 2 años en colectividades. Carnet de manipulador de alimentos.

Se ofrece: Jornada completa. Contrato indefinido. Horario, turno partido de 10:00h. -16:00h. y de 19.30h. - 21.30h. Un fin de semana de trabajo al mes.

Más información: [Cocinero/a para residencia de mayores.](#)