



Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Gestionar cocina de la residencia. Preparar los menús según lo establecido ajustándose siempre a las indicaciones que, por escrito, se pasen desde el área social y sanitaria o nutricionista. Vigilancia especial de las dietas. Recepcionar los alimentos, almacenaje, supervisando la cantidad y la calidad.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Arroyomolinos (Madrid).

Requisitos: ESO. Experiencia en colectividades (residencias, hospitales, colegios, hoteles), estando acostumbrado a trabajar con alto volumen. Experiencia con Appcc, realización pedidos electrónicos y telefónicos, gestión de personal. Disponibilidad inmediata. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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