

Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Organizar, distribuir y coordinar el trabajo del personal de cocina. Elaborar y aderezar las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios. Supervisar los pedidos, el montaje de carros, mantenimiento de la limpieza de la cocina. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Valoramos ciclo(s) formativo(s) o certificado de profesionalidad de la familia profesional hostelería y turismo. Experiencia de cocinero/a en colectividades. Competencias: dirección de personas, responsabilidad, preocupación por la orden y calidad.

Se ofrece: Jornada laboral completa de 08:00h. a 20:00h. Semana larga se trabaja: lunes, martes, sábado y domingo y semana corta: miércoles, jueves y viernes.

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