

Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Elaborar los menús de acuerdo a las fichas técnicas y los menús programadas. Supervisar los servicios ordinarios, especiales, y extraordinarios que diariamente se comuniquen. Supervisar el montaje de los carros con los menús elaborados. Vigilar el estado de los alimentos. Preparar los alimentos para su condimento. Programar, organizar y responsabilizarse del buen estado de higiene y orden de la cocina. Supervisar el mantenimiento, en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de la maquinaria y utensilios propios de cocina, a saber bandejas, hornos, freidoras, filtros, ollas, etc.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Tarragona.

Requisitos: CF Grado Medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 1 año. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante. Valorable formación en cocina. Experiencia como cocinero/a en colectividades. Curso de manipulador de alimentos.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Horario: semana larga-semana corta.

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