Cocinero/a para residencia de mayores

Cocinero/a para residencia de mayores

Funciones: Elaborar los menús de acuerdo a las fichas técnicas y los menús programados. Supervisar el montaje de los carros con los menús elaborados. Vigilar el estado de los alimentos. Programar, organizar y responsabilizarse del buen estado de higiene y orden de la cocina.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Madrid.
Requisitos: Experiencia mínima de al menos 1 año. Imprescindible aportar carné de manipulador de alimentos y experiencia en puesto similar. Muy valorable formación en cocina y experiencia en colectividades.
Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa.
Más información: Cocinero/a para residencia de mayores.

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