



Cocinero/a para residencia de mayores



Funciones: Organizar, distribuir y coordinar a todo el personal adscrito a la cocina, así como de la elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios que propondrá para su aprobación a la dirección del centro y supervisión del departamento médico o nutricionista, cumpliendo estrictamente la normativa sanitaria vigente. Desarrollar las funciones que se detallan a continuación, así como aquellas que le sean solicitadas y que tengan relación con las mismas y/o con su titulación, habilitación o competencia profesional: 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. Disponer entre el personal de cocina, el montaje de los carros con los menús elaborados. Cuidar la calidad y presentación de menús. Ajustar la cantidad a lo prescrito por el personal médico. Recepción de los alimentos, almacenaje, supervisando la cantidad y la calidad.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Oviedo (Asturias).

Requisitos: CF Grado Medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 2 años.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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