Cocinero/a para residencia de mayores

Cocinero/a para residencia de mayores

Funciones: Elaborar los menús siguiendo las fichas técnicas y la planificación establecida. Supervisar la ejecución de los servicios ordinarios, especiales y extraordinarios comunicados diariamente. Coordinar el montaje de los carros con los menús preparados. Controlar el estado y la calidad de los alimentos. Preparar los alimentos para su condimentación. Organizar y garantizar la higiene y el orden de la cocina. Supervisar el mantenimiento y la limpieza de la maquinaria y utensilios (bandejas, hornos, freidoras, filtros, ollas, etc.). Colaborar en la elaboración, actualización y cumplimiento de la guía APPCC.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Zaratán (Valladolid).
Requisitos: CF Grado Medio. Experiencia mínima de al menos 1 año. Valorable mínimo de 2 años de experiencia como cocinero/a en el sector de colectividades.
Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa.
Remuneración: 17.000€ - 24.000€ Bruto/año.
Más información: Cocinero/a para residencia de mayores.

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