

## Cocineros/as para residencia geriátrica



**Funciones:** Elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios. Vigilar el almacenamiento y control de los alimentos. Supervisar el mantenimiento, en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de la maquinaria y utensilios propios: bandejas, hornos, freidora, extractores, filtros, cortadoras, ollas, etc.

**Empresa:** [Fundación Summa Humanitate](#).

**Vacantes:** 2.

**Lugar de trabajo:** Burgos.

**Requisitos:** Ciclo Formativo Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia en puestos similares (centros de mayores o colectividades). Nociones APPCC. Disponibilidad para incorporación el 1 de julio. Capacidad de tomar decisiones, madurez, amabilidad y paciencia.

**Contrato y horario:** Jornada parcial, mañanas. De 8.30h a 13.30h.

**Remuneración:** 600 € bruto / mes.

**Más información:** [Cocineros/as](#).