

Cocineros/as para residencias geriátricas



Funciones: Organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a su cargo. Supervisar los servicios ordinarios, especiales y extraordinarios que diariamente se comuniquen. Elaboración y condimentación de las comidas. Disponer entre el personal de cocina, el montaje de los carros con los menús elaborados. Comprobación de la despensa cada día, mirando de suministrar los artículos de ésta al almacén, vigilando su estado. Recontar las existencias, hacer los pedidos necesarios, de acuerdo con el procedimiento establecido en el sistema de gestión y recepcionarlos. Comprobar que el personal a su cargo cumpla con su actividad profesional, vigilar su higiene y su uniformidad. Supervisar el mantenimiento, en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento, de la maquinaria y utensilios propios del departamento como frigoríficos, hornos, freidoras, extractores, filtros, bandejas, cortadoras, ollas, etc. Limpiar su zona de trabajo. Control de las temperaturas de cámaras y alimentos. Recoger muestras de los alimentos, según la normativa. Cumplimentar los registros de limpieza.

Empresa: [Sanitas](#).

Nº de vacantes: 3.

Lugar de trabajo: Tarragona, Barcelona y Vizcaya.

Requisitos: FP. Manipulación de Alimentos. Al menos 1 año de experiencia en puesto similar. Capacidad para escuchar, habilidades para las relaciones interpersonales-sociales, orientación al cliente, sentido de la organización y el método. Excelente trato e interés por trabajar con personas mayores.

Se ofrece: Contrato temporal.

Remuneración: A convenir.

Más información: [Cocineros/as](#).