



## Cocineros/as para residencias



**Funciones:** Elaboración de las comidas según menús establecidos. Control de mermas. Colaboración en el diseño de menús. Control y colaboración en el orden y limpieza de instalaciones, equipos y utillaje. Velar por el cumplimiento de los requisitos higiénicos y de sanidad (APPCC) Control de *stock* e inventario de productos. Gestión de pedidos y recepción mercancías. Gestión del personal asignado a su turno. Interlocución con el personal del centro para el control de las dietas de los residentes.

**Nº de vacantes:** 3.

**Empresa:** [Comertel](#).

**Lugar de trabajo:** Maresme / Barcelona / Puig-Reig (Barcelona).

**Requisitos:** ESO. Al menos 2 años de experiencia en colectividades (sector hospitalario, residencial, etc). Experiencia en elaboración de platos para grupos de entre 80 y 200 comensales. Disponibilidad para trabajar de lunes a domingo.

**Se ofrece:** Jornada completa. Incorporación inmediata.

**Más información:** [Cocinero/a](#).