Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Jefe/a de cocina para centro residencial

FEINA ACTIVA

Funciones: Dirección del equipo de cocina de una residencia geriátrica. Colaboración en el diseño de los menús adaptados.
Lugar de trabajo: Girona.
Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia de 1 año como mínimo en puesto similar. Inscrito en la oficina del SOC como demandante de trabajo no ocupado. Se valorarán conocimientos básicos de dietética y nutrición.
Contrato: Laboral Temporal de 4 años. Jornada parcial. 35 horas semanales.
Más información: Cocinero/a