

## Jefe/a de cocina para residencia geriátrica



**Funciones:** Organizar y adecuar los recursos humanos y materiales en función de la producción. Gestionar el aprovisionamiento de alimentos así como el almacenaje de los mismos en condiciones idóneas. Organizar y supervisar los procesos de pre-elaboración, elaboración y/o regeneración adecuadas a cada materia prima hasta su distribución en comedor. Colaborar y supervisar el correcto mantenimiento, orden y limpieza de las instalaciones, maquinaria o utillaje. Garantizar el cumplimiento de las normas del establecimiento en materia de higiene. Informar de cuantas incidencias se observe para la reparación y/o mantenimiento preventivo de las instalaciones y maquinaria. Formar y desarrollar las competencias del equipo humano a cargo.

**Empresa:** [Grupo Amma](#).

**Lugar de trabajo:** El Encinar del Rey (Valladolid).

**Requisitos:** Se valorará formación como Técnico Superior en Dirección de Cocina o equivalente. Certificado de Manipulación de Alimentos. Se valorará conocimiento de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y conocimiento del paquete *Office*. Experiencia mínima de 6 meses en un puesto de similares características y adicionalmente si ésta es en sector sanitario y/o socio sanitario.

**Contrato y horario:** Indefinido. Jornada completa.

**Más información:** [Jefe/a de cocina](#).