



Jefe/a de cocina para residencia geriátrica

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](#).