

Jefe/a de cocina para residencia



Funciones: Las propias de cocina en una residencia. Unos 220 menus diarios de lunes a viernes, entre los de los pacientes y el personal del centro. Dietas terapéuticas. Sabados y domingos para 160 comensales. Formar parte activa de la plantilla de cocina, participar activamente en la elaboración del menú del mediodía, hacer pedidos, control de calidad (APPCC), inventarios, control de costes de materia prima *versus* producción. Gestionar equipos. Formar al personal activamente en las diferentes áreas, etc.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio. Al menos 3 años de experiencia en el sector de la hostelería, restauración o afines. habituado/a a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros y nutrición. Imprescindible experiencia en residencias. Cnocimientos sobre seguridad alimentaria, PRL y dietética.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa. Semana larga / semana corta.

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