

Jefe/a de cocina para residencia de mayores



Funciones: Planificar, organizar y controlar la realización y distribución de las comidas, en el respeto de los procedimientos, en coordinación con la dirección y el médico. Coordinar el equipo de cocina, gestionar el presupuesto destinado para la restauración y vigilar el mantenimiento de los materiales y locales de la cocina. Vigilar la calidad de las comidas y la satisfacción de los usuarios.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Las Rozas (Madrid).

Requisitos: FP Grado Medio en hostelería y turismo. Al menos 2 años como cocinero/a colectividades. Carnet de manipulador de alimentos. Competencias: ganas de aprender, trabajo en equipo, empatía, iniciativa e ilusión por asumir retos y responsabilidades.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. De lunes a viernes con los descansos establecidos. Horario de 9:00h. a 16:00h.

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