



Jefes/as de cocina (sanidad)



Funciones: Responsables de la producción de las comidas en hospitales o residencias de ancianos (desayuno, comida, merienda y cena), así como de la limpieza del material e instalaciones. En contacto diario con los clientes.

Empresa: [Api Restauration](#).

Nº de vacantes: 4.

Lugar de trabajo: Región de Île de France (Francia).

Requisitos: Experiencia mínima exigida de 2 años como jefe/a de cocina en el sector de la restauración colectiva sanitaria, de preferencia con diplomas (FP cocina). Conocimientos básicos de francés. Permiso de conducir B. Capacidad de gestión y organización. Conocimientos informáticos básicos. Carnet de manipulador de alimentos en vigor. Sin restricciones para manipular cargas pesadas. Excelente relación con el público, rigor y eficiencia. Tener la nacionalidad de uno de los países del Espacio Económico Europeo o Suiza.

Contrato y horario: 35h semanales con horarios y días de descanso alternos. Trabajo en fin de semana.

Remuneración: 1500 euros netos al mes + 1 paga extra al año. Ayuda económica y logística durante los tres primeros meses de alojamiento. Cursos de formación en lengua francesa.

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

Información y envío de curriculum: projet.flamenco@api-restauration.com.