



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Cocinero/a para centro de mayores

Cocinero/a para centro de mayores

**Funciones:** Elaborar los menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc.. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Recepcionar la mercancía y comprobar las cantidades de albaranes. Organizar neveras, armarios. Limpiar todos los utensilios utilizados para la elaboración de las comidas (potas, bandejas, cacerolas, cazos, espumaderas, cuchillos, etc. Elaborar materia prima, preparar fondos, ensaladas, salsas y participar en la elaboración de los inventarios. Limpiar y ordenar su puesto de trabajo.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Lugo.

**Requisitos:** CF Grado Medio. Ciclo Medio y/o Superior en Cocina. Experiencia mínima de 1 año en cocina. Valorable experiencia en colectividades. Coche.

**Se ofrece:** Contrato temporal. Jornada completa en turnos de mañana y tarde de Lunes a domingo , con los descansos establecidos.

**Más información:** [Cocinero/a para centro de mayores.](#)