



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para residencia de mayores

Cocinero/a para residencia de mayores

Funciones: Elaboración de cartas y menús. Elaboración de recetas nuevas y platos nuevos. Elaborar propuestas de menús para la aprobación de la dirección del centro. Vigilar el almacenamiento y el control de los alimentos. Revisar y controlar las temperaturas. Control del *stock*.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Malgrat de Mar (Barcelona).

Requisitos: CF de hostelería. Carnet de manipulador/a de alimentos. Informática a nivel de usuario. Se valorará experiencia previa en centros geriátricos.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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