



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:** Elaborar las comidas del día, según orden de trabajo y fichas técnicas de la empresa. Colaborar con el personal auxiliar en el servicio de comedores. Control de APPCC de cocina (temperaturas, toma de muestras, caducidades, etiquetado de producto elaborado, etc.) siguiendo las indicaciones. Gestionar la materia prima, cumpliendo procesos marcados de desinfección, descongelación y almacenaje de la misma. Recepción de pedidos y supervisión de los mismos con apoyo del personal del centro.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** La Nucia (Alicante).

**Requisitos:** Experiencia mínima de al menos 2 años. Experiencia en colectividades o residencias de la 3ª Edad. Formación mínima, Ciclo de grado medio en cocina (FP1). Vehículo propio para acceder al puesto de trabajo.

**Se ofrece:** Contrato de duración determinada. Jornada completa. Formación interna a cargo de la empresa. Fines de semana libres alternos (dos fines de semana libres al mes).

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