



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: Organizar, distribuir y coordinar todo el personal adscrito a cocina así como elaborar y condimentar las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios que propondrá para su aprobación a la dirección del centro y supervisión del departamento médico. Correcta elaboración y presentación de platos de menús establecidos. Proponer platos y nuevas recetas, cumplimentar registros y cumplir APCC. Controlar caducidades y de materias primas, así como manipular y conservar bien los alimentos. Cotejar pedidos con albarán. Asegurar el *stock* de productos. Mantener la zona de trabajo limpia. Formar al ayudante de cocina.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Oliana (Lleida).

Requisitos: Valorable FP Grado Medio de cocina u hostelería. Experiencia de más de 2 años como cocinero/a en colectividades en residencias y/u hospitales. Muy valorable experiencia en cocina mediterránea. Conocimientos de gastronomía tradicional.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

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