



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 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. 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: Puebla de San Julián (Lugo).

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

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa. Turnos de mañana y tarde de lunes a domingo, con los descansos establecidos.

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