El Centro Educativo Internacional CEI EL Jarama se encuentra actualmente realizando el proceso de selección de una persona para trabajar en la cocina:

|  |  |
| --- | --- |
| Perfil de puesto de trabajo: Cocinero/a | |
| Misión del puesto | Preparar y cocinar la comida que se servirá en el centro (niños, jóvenes, personal, profesores…), conforme a la tradición gastronómica y las necesidades y preferencias de nuestros usuarios. |
| Formación académica | Mínimo estudios ESO. Manipulador de alimentos.  Conocimientos de alergias alimentarias. Experiencia en hostelería |
| Experiencia | Mínimo seis meses como cocinero/a profesional  Se valorará experiencia en comedores escolares |
| Idiomas | Imprescindible buen dominio del español  Se valoran conocimientos básicos de inglés |
| Competencias | Buscamos personas con orientación de servicio y alto nivel de compromiso con el bienestar de los niños.  Personas a las que les guste la naturaleza, que estén interesadas en realizar un trabajo de calidad y que sean colaboradores en las tareas que se hacen en equipo. |
| Horario y jornada | Necesidad de flexibilidad horaria. Jornada partida con disponibilidad de lunes a domingo.  Se ofrece alojamiento en el centro. |
| Contrato, duración y lugar de trabajo | El lugar de trabajo está en las instalaciones de CEI El Jarama, en Ctra de Caraquiz 2,2 Km. Talamanca de Jarama (Madrid)  Contrato fijo-discontinuo diez meses al año. |
| Salario | Convenio |

Si estás interesado en participar en el proceso, o sabes de alguien interesado en el mismo, puedes enviar el Currículum Vitae del candidato al correo electrónico [rrhh@ceieljarama.com](mailto:rrhh@ceieljarama.com) o presentarlo en el centro, a la atención de la Dirección.

En Talamanca del Jarama a 8 de marzo de 2022