

¿QUIERES FORMAR PARTE DE NUESTRO EQUIPO DE COCINA?

Si tienes experiencia en restauración y te gusta trabajar con niños, **¡podrías estar comenzando en abril!**



Oferta

EN TALAMANCA DE JARAMA

- Experiencia en hostelería
- Estudios mínimos de ESO
- Buen dominio del español
- Estabilidad laboral con contrato fijo-discontinuo
- Incorporación en abril
- Trabajo con niños en granja escuela

Envíanos tu currículum a
rrhh@ceieljarama.com

APPLY NOW



PERFIL DEL PUESTO DE TRABAJO DE 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.

