

**ANUNCIO DE PUESTO VACANTE
EN CEI EL JARAMA:
Cocinero/a**

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 Imprescindible experiencia en comedores escolares o colectividades, o en su caso en cocina de restaurante
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 habitual de lunes a viernes y algunos fines de semana.
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. Incorporación inmediata
Salario	Según funciones que desempeñe y experiencia del candidato. Mínimo de 1.260 €/brutos mensuales con las pagas prorrateadas

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 curriculum@ceieljarama.com o presentarlo en el centro, a la atención de la Dirección.

En Talamanca del Jarama a 24 de marzo de 2023