

¿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.





Centro
Educativo
Internacional
El Jarama

**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 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 o presentarlo en el centro, a la atención de la Dirección.

En Talamanca del Jarama a 8 de marzo de 2022