



BOLSA DE EMPLEO

Monitor/a cocina

PROYECTO: NOA. Centro de día JINÁMAR, para la ejecución de medidas judiciales de menores: Asistencia a Centro de Día y Libertad Vigilada.

HORARIO DE TRABAJO: Media Jornada de 4 horas de lunes a viernes

SALARIO: Según convenio colectivo de FOREM

PERFIL SOLICITADO:

Monitor/a de Cocina: Tendrá la responsabilidad en la preparación del menú diario, debiendo cuidar su debida cumplimentación y presentación, así como del orden, higiene y salubridad de la cocina, sus utensilios y enseres. Supervisará la buena administración de las provisiones, a fin de conseguir de todas ellas el rendimiento correcto y enseñando a los usuarios estas actividades.

Titulación:

- Preferentemente titulación en Formación Profesional de segundo grado en la especialidad de Cocina.
- Diplomado en Cocina por Escuelas Superiores o título equivalente expedido por Escuelas de Hostelería Nacionales o Internacionales.
- En el caso de no tener la titulación indicada, se valorará a aquellos profesionales de Cocina que demuestren poseer conocimientos suficientes para la impartir clases de cocina. Se considerará como mérito en estos casos, el poseer la titulación de Formación Profesional de primer grado.
- Carné de manipulador de alimentos en vigor

SE VALORARÁ:

Experiencia profesional, tener formación metodológica, así como experiencia docente. Capacidad de trabajo en equipo, Carné de conducir y vehículo propio

PRESENTACIÓN DE C.V. EN:

FOREM CANARIAS

C/ Senador Castillo Olivares, 14 - Las Palmas de Gran Canaria

PLAZO DE PRESENTACIÓN: HASTA EL 16/05/08 14:00 h