



Cocinero/a jefe/a de partida



Funciones: Crear y elaborar los menús diarios. Realizar inventarios y control de material y mercancía. Realizar pedidos de materias primas y control de su conservación. Supervisar y controlar el buen uso del material de cocina. Control de albaranes. Tareas de limpieza.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Parla (Madrid).

Requisitos: Imprescindible el certificado de discapacidad reconocido mínimo del 33%. Carnet de manipulador de alimentos en vigor. Disponibilidad de incorporación inmediata y se valorara experiencia en el sector de la hostelería en colectividades.

Se ofrece: Contrato de 38 horas semanales, turnos rotativos de L/D en horarios de mañana o tarde con dos días de libranza semanales.

Remuneración: 14.000€ - 15.000€ al año.

Más información: [Cocinero/a jefe/a de partida.](#)