



## 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.](#)