



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para albergue

Cocinero/a para albergue

Funciones: Conservación y almacenamiento de materias primas. Preparación y elaboración de las comidas de los residentes. Planificación de menús. Seguimiento del protocolo y cumplimentación de los registros de APPCC y PRL. Realización de las tareas de la limpieza de la cocina, equipamientos y utensilios. Orden y limpieza de almacenes, cámaras y congeladores.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia en colectividades (residencias y/o escuelas). Formación complementaria sobre APPCC.

Contrato y horario: Jornada laboral parcial de 16 horas semanales, distribuidas entre el lunes y el martes, en horario de 10h a 18h.

Remuneración: 551 euros brutos/mes por 14 pagas.

Más información: [Cocinero/a](#).