



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a colectividades

Cocinero/a colectividades

Funciones: Asegurar la calidad de las elaboraciones, de acuerdo con las especificaciones de las fichas técnicas. Garantizar la higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso de elaboración. Cumplir con todos los procedimientos en materia de prevención de riesgos laborales.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Leganés (Madrid).

Requisitos: Experiencia previa de al menos 5 años. Experiencia en partidas de frío y caliente. Flexibilidad horaria para la realización de turno los viernes y sábados. Persona ordenada, limpia y organizada. Puntualidad, iniciativa y compromiso. Imprescindibles dotes de empatía, trabajo en equipo. Gran atención a los detalles y capacidad de gestionar eficazmente el tiempo. Proactividad, resolución de problemas y mentalidad positiva.

Se ofrece: Horario continuo (jornada completa). Dos días libres semana. Contrato indefinido. Trabajar en un equipo dinámico, serio y profesional.

Más información: [Cocinero/a colectividades](#).