



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para cocina central

Cocinero/a para cocina central

Funciones: Preparar y producir la partida frío y caliente. Cumplir protocolos de calidad y conservación de productos perecederos. Asegurar los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos fijados para la partida. Mantenimiento y gestión del *stock*.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Bachillerato. Entre 1 y 3 años de experiencia en un puesto similar. Carnet de manipulador de alimentos. Conocimientos de APPC's. Flexibilidad horaria. Capacidad de planificación y organización de producciones. Capacidad de trabajo en equipo. Responsabilidad y compromiso.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a para cocina central](#).