



Auxiliar de cocina para colectividades



Funciones: Elaborar y envasar preparaciones culinarias. Montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas. Conocer las técnicas básicas de elaboración y cocinado. Conocimiento básico de los sistemas de APPC. Conocimiento básico de las fichas técnicas de platos y determinación de alérgenos. Respetar las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Empresa: [Fundación Juan XXIII](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Estar en posesión del certificado de discapacidad mínimo de 33% reconocido por la comunidad de Madrid. Formación académica de grado medio en hostelería. Experiencia mínima de 2 año como auxiliar de cocina en hoteles, restaurantes, etc...Carnet de manipulador de alimentos. Buena disponibilidad y carácter colaborador, trabajo en equipo. Disponibilidad inmediata y ganas de trabajar

Se ofrece: Contrato de 6 meses + 6 meses + indefinido. Horario rotativo de 7:00h. a 15:00h. y 10:00h. a 18:00h. de lunes a viernes. Posibilidad de crecimiento y promoción al año.

Remuneración: 12.600 € brutos anuales en 14 pagas.

Más información: [Auxiliar de cocina para colectividades](#).