

Ayudantes para cocina central



Funciones: Bajo la supervisión del cocinero responsable, sus principales funciones serán disponer adecuadamente las herramientas, utensilios y materiales de trabajo; organizar almacenes y armarios frigoríficos; preparar fondos, salsas (ayudar al cocinero responsable en la preparación de platos); participar en el control de costes y en la elaboración de los inventarios; colaborar con el cocinero responsable en el control de utensilios y maquinaria de cocina, así como, en el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de APPCC. Coordinación permanente con el cocinero responsable.

Empresa: Serunión.

Nº de vacantes: 2.

Lugar de trabajo: San Fernando de Henares (Madrid).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. 2 años de experiencia. Imprescindible disponer del carnet de 'Manipulación de alimentos'. Clara orientación y vocación hacia el servicio de hostelería, capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, autonomía, sentido común e iniciativa. Se valorará muy positivamente la experiencia en catering.

Horario: Jornada completa.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.