



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinera/o para colectividades

Cocinera/o para colectividades

Funciones: Preparar y producir la partida de frío y caliente. Mantener y gestionar el *stock*. Cumplir los protocolos de calidad y conservación de productos perecederos e higiene alimentaria. Asegurar los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos fijados para la partida. Optimización de gastos.

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Guadarrama (Madrid).

Requisitos: FP Grado Superior. Experiencia mínima de al menos 2 años en cocina de colectividades. Disponibilidad inmediata. Disponibilidad de fines de semana y festivos. Vehículo propio.

Se ofrece: Contrato de 3 meses prorrogables, posibilidad puesto estable. Jornada laboral de 35 h/semana. Horario, una semana se trabajará de lunes a domingo (siendo el horario en jornada de tarde de lunes a viernes y los fines de semana se doblará turno), y la siguiente semana se librará entera.

Remuneración: Salario por convenio, 902€ brutos al mes (14 pagas al año).

Más información: [Cocinera/o para colectividades](#).