



Cocinera/o para colectividades



Funciones: Responsabilizarse de la correcta elaboración de las comidas del centro, (basales, dietas, etc). Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos e instalaciones puestas a su disposición. Capacidad organizativa del puesto de trabajo. Elaboración de pedidos e inventarios. Cumplimiento de las políticas y procedimientos de limpieza e higiene en el trabajo.

Empresa: [Seral](#).

Lugar de trabajo: Pamplona.

Requisitos: Grado medio en cocina. Mínimo 5 años de experiencia como cocinero/a en el sector de restauración de colectividades.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa.

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