



## Cocinera/o para colectividades



**Funciones:** Responsabilizarse del abastecimiento de materias primas destinadas a cubrir las exigencias de la oferta gastronómica. Efectuar la recepción de las materias primas, y la verificación de su calidad y cantidad, para su almacenamiento y conservación. Elaborar el menú y presentar una oferta gastronómica atractiva, variada, equilibrada y rentable. Manipulación, preparación y conservación de todo tipo de alimentos crudos, semielaborados y elaborados. Utilización de los equipos, máquinas, útiles y herramientas de la cocina. Preparar el área de trabajo y recogerla una vez realizado el proceso culinario. Limpieza y funcionamiento de los utensilios y aparatos técnicos. Conocer las normas generales de seguridad e higiene en referencia al lugar de trabajo. Utilización correcto del vestuario (pantalón, chaqueta, gorro, zapatos y mascarilla).

**Empresa:** [Salta Catering](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Oferta para personas con discapacidad. Experiencia de 1 año. ESO. Iniciativa. Constancia. Capacidad para trabajar en equipo. Capacidad de aprendizaje. Buena psicomotricidad. Responsable. Autoconocimiento. Autocontrol. Capacidad de organización. Resolutiva/o ante conflictos. Conocimiento de catalán y castellano.

**Se ofrece:** Contrato de 6 meses. Jornada semanal a tiempo parcial (20h.).

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