



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:** Elaborar y condimentar las comidas, con sujeción al menú, alergias y regímenes alimentarios. Controlar la materia prima, provisiones y estado. Supervisar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza tanto de la cocina como de la maquinaria y utensilios, tales como: bandejas, hornos, freidora, extractores, filtros, cortadoras... Realizar todas aquellas funciones que, sin especificar, estén en consonancia con su lugar de trabajo y cualificación profesional.

**Empresa:** [Gastronomic.](#)

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Experiencia mínima de al menos 3 años en el sector de las colectividades.

**Se ofrece:** Contrato fijo discontinuo. Incorporación inmediata. Jornada intensiva (mañana).

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