



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](#).