

Cocinera/o para sector sanitario



Funciones: Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Castellón.

Requisitos: FP Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia mínima de al menos 2 años en cocina, especialmente en colectividades. Capacidad de organización, trabajo en equipo y orientación a la calidad y el servicio valorado formación en cocina.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada indiferente. Horario rotativo.

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