



Cocinera/o



Funciones: Elaboración de menús. Pinchos, bocadillos, ensaladas. Control de mermas, gestión de materia prima, control de calidades, control de temperaturas...

Empresa: [ISS España](#).

Lugar de trabajo: Huesca.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 4 años de experiencia en cocina de colectividades. Capacidad de trabajo en equipo. Autonomía e iniciativa.

Contrato y horario: De duración determinada. Jornada completa.

Más información: [Cocinera/o](#).