

Cocinero/a



Funciones: Elaborar y presentar los platos de acuerdo a las directrices fijadas, fichas técnicas, dietas, gramajes, etc. Colaborar en la gestión de inventarios, planificación de pedidos, conservación de materias prima, recepción de producto, etc. Controlar las fechas de caducidad, temperatura, conservación, etc. de la materia prima. Colaborar en el montaje y desmontaje del servicio.

Empresa: [Serunión](#).

Lugar de trabajo: Martorell (Barcelona).

Requisitos: Formación en hostelería o turismo. Experiencia mínima de 2 años en puesto similar.

Se ofrece: Jornada indiferente, 40h a la semana.

Más información: [Cocinero/a](#).