

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. Colaborar en la planificación de menús.

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Gavà (Barcelona).

Requisitos: Ciclo Formativo de Grado Medio. Al menos 3 años de experiencia. Disponibilidad para realizar las sustituciones de verano. Disponer del carnet de manipulador de alimentos. Conocimientos de menús y dietética. Uniforme propio. Vehículo propio.

Se ofrece: Dos meses de contrato (julio/agosto). Horario de lunes a viernes.

Más información: [Cocinero/a](#).