

Cocinero/a



Funciones: Recepción de los pedidos, así como el control de la calidad a nivel de normativa sanitaria. Mantenimiento de las herramientas de trabajo así como velar por el buen mantenimiento de las materias primas. Cocinar para colectividades, teniendo en cuenta las intolerancias y las alergias.

Empresa: [Fundació Futur](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Estudios de Educación Secundaria Obligatoria. Experiencia mínima de 2 años. Carnet de manipulación de alimentos.

Se ofrece: Contrato a jornada completa.

Remuneración: 1.200 € - 1.500 € bruto/año.

Más información: [Cocinero/a](#).