

Cocinero/a



Funciones: Lavar, pelar y cortar alimentos. Preparar ensaladas. Ayudar a elaborar platos calientes. Cumplir los protocolos de calidad y conservación de productos perecederos e higiene alimentaria. Asegurar los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos fijados para la partida. Dominar las diversas técnicas culinarias, tanto de pre-elaboración, como de cocción y preparación. Adaptación a las nuevas tecnologías aplicadas a la cocina en restauración.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: Formación reglada en la rama profesional de hostelería técnico/a en cocina y gastronomía o técnico/a en servicios de restauración.

Se ofrece: Contrato temporal a fijo discontinuo a jornada completa, 40h semanales de lunes a viernes.

Remuneración: Según convenio.

Información y envío de curriculum: desarrollodepersonas01@gmail.com.