



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a

Cocinero/a

Funciones: La preparación y producción de la partida frío y caliente. Mantenimiento y gestión del stock. 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.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Huesca.

Requisitos: Educación Secundaria Obligatoria. Experiencia mínima de 3 años en colectividades. Disponer del carnet de manipulador/a de alimentos.

Se ofrece: Contrato temporal a tiempo parcial.

Más información: [Cocinero/a](#).