



Cocinero/a



Funciones: Cocinar y asegurarse de dar el servicio debidamente, en tiempo y cantidad, según indicaciones de la dirección. Vigilar el almacenamiento y control de los alimentos, mirando de suministrar los artículos al almacén, vigilando su estado. Control de las existencias. Controlar que el personal a cargo cumpla con su actividad profesional y vigilar también su higiene y su uniformidad. Supervisar el mantenimiento, en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento, de la maquinaria y utensilios propios del departamento tales como: bandejas, hornos, freidora, extractores, filtros, cortadoras, ollas, etc. Realizar todas aquellas funciones que, sin especificar, estén en consonancia con su lugar de trabajo y cualificación profesional.

Empresa: [Visama Restauración](#).

Lugar de trabajo: Paracuellos del Jarama (Madrid).

Requisitos: Imprescindible formación en Hostelería y Restauración. Curso de alérgenos. Al menos 2 años de experiencia como cocinero (abstenerse ayudantes de cocina). Formación específica en seguridad e higiene alimentaria. Residencia en la provincia del puesto vacante. Valorable cercanía con el centro de trabajo. Muy valorable incorporación inmediata. Persona responsable, resolutiva y acostumbrada a trabajar en equipo.

Se ofrece: Posición estable en una empresa de gran crecimiento. Contrato indefinido a tiempo parcial y posterior ampliación de jornada.

Remuneración: Entre 12.000 € y 15.000 € brutos al año.

Más información: [Cocinero/a](#).