



## Cocinero/a para catering ferroviario



**Funciones:** Control de documentación. Control de puntos críticos de cocina. Control de APPCC. Cocinado según necesidades. Control y gestión de mermas. Manipulación y preparación de toda la materia prima necesaria para el montaje de platos para bandejas de catering. Corte de carnes, verduras, etc. según las especificaciones de menú. Montaje de toda la mise en place en gastronorms/carros para el posterior montaje de los platos y bandejas en el departamento de emplatado. Preparación, elaboración y montaje de menús especiales para nuestro cliente. Control de *stocks* e inventarios para la realización de pedidos.

**Empresa:** [Serunion](#).

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Experiencia laboral en cargo similar. Se valorará experiencia en operativa de catering aéreo y/o ferroviario. Disponibilidad inmediata. Capacidad para trabajar en equipo. Polivalencia. Conocimientos de informática nivel usuario. Carnet de conducir. Vehículo propio.

**Se ofrece:** Contrato temporal. Jornada completa, turnos rotativos.

**Más información:** [Cocinero/a para catering ferroviario](#).