



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a avanzado/a

Cocinero/a avanzado/a

Funciones: Se encargará de la cocina y de toda la producción, desde la previsión de compras hasta el emplatado y el proceso de producción de cada plato. Importante tener formación/conocimientos de dietas alternativas en caso de alergias, intolerancias, gluten y otras dietas especiales.

Empresa: [Grup Serhs](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Ciclo Formativo de Grado Medio. Al menos 2 años de experiencia en eventos tipo *cocktails* y banquetes. Importante tener formación/conocimientos de dietas alternativas en caso de alergias, intolerancias, gluten y otras dietas especiales. Se busca a una persona autónoma para autogestionarse el tiempo y en caso necesario la gestión de personal de refuerzo.

Se ofrece: Tiempo parcial. Horario flexible. Días esporádicos de eventos (5-6 mensuales) más los días de producción necesarios.

Más información: [Cocinero/a](#).