



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Cocinero/a colectividades

Cocinero/a colectividades

**Funciones:** Elaboración de comidas y/o cenas. Preparación y producción de la partida frío y caliente, elaboración de dietas, etc. Mantenimiento y gestión del *stock*. Registros de APPCC. 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. Elaboración de pedidos. Optimización de gastos. Limpieza de menaje e instalaciones.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Huesca.

**Requisitos:** Experiencia mínima de 2 años en cocina de colectividades o restaurantes. Disponibilidad total, tardes/noches y fines de semana. Conocimientos de informática. Vehículo propio.

**Se ofrece:** Jornada de 39 horas semanales. Contrato temporal de 1 año (posibilidad estable). Incorporación mediados de diciembre 2018.

**Remuneración:** Salario según convenio de colectividades, 990€ brutos/mes (14 pagas al año).

**Más información:** [Cocinero/a colectividades](#).