

Cocinero/a de colectividades



Funciones: Realización de menús para unas 800-900 raciones diarias. Preparación, aderezo y presentación de platos elaborados. Control y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Manipulación de carnes, pescados, sopas, etc.

Empresa: BIGWIG Quality Consulting.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Formación en cocina. Experiencia mínima en el sector de 2 años.

Se ofrece: Contrato a jornada completa.

Remuneración: 21.000 € bruto/año.

Más información: [Cocinero/a](#).