



## Cocinero/a colectividades para empresa



**Funciones:** Realizar y supervisar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas para garantizar la producción diaria y la calidad exigida. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

**Empresa:** Sodexo.

**Lugar de trabajo:** La Selva del Camp (Tarragona).

**Requisitos:** FP Grado Medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 2 años. Disponibilidad inmediata. Persona flexible, dinámica y con buena capacidad de trabajo en equipo.

**Se ofrece:** Contrato indefinido. Jornada completa.

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