



Cocinero/a

Cocinero/a

Funciones: Elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú , alergias y regímenes alimentarios. Control de la materia prima, provisiones y estado. Supervisar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza tanto de la cocina como de la maquinaria y utensilios, tales como: bandejas, hornos, freidora, extractores, filtros, cortadoras. Realizar todas aquellas funciones que, sin especificar, estén en consonancia con su lugar de trabajo.

Empresa: [Gastronomic.](#)

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de grado medio. Experiencia mínima de 2 años en comedores o residencias. Disponibilidad de incorporación inmediata.

Se ofrece: Contrato a jornada completa.

Más información: [Cocinero/a.](#)