



Cocinero/a de colectividades



Funciones: Elaborar y presentar los platos de acuerdo a las directrices fijadas, fichas técnicas, dietas, gramajes, etc. Colaborar en la gestión de inventarios, planificación de pedidos, conservación de materias prima, recepción de producto, etc. Controlar las fechas de caducidad, temperatura, conservación, etc. de la materia prima. Colaborar en el montaje y desmontaje del servicio. Colaborar en la planificación de menús. Gestión de cocina y *stock*.

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Sant Feliu de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: FP de grado medio. Experiencia mínima de 3 años en restauración colectiva.

Se ofrece: Contrato de duración determinada a jornada indiferente. Horario rotativo.

Más información: [Cocinero/a](#).