

Cocinero/a en centro educativo



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 para centro escolar.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Formación en cocina. Experiencia mínima de 2 años como cocinero/a en restauración colectiva.

Se ofrece: Contrato a jornada completa. Horario partido de lunes a viernes de 8h a 17h.

Remuneración: 21.000 € bruto/año.

Más información: [Cocinero/a](#).