

## Cocinero/a para albergue



**Funciones:** Conservación y almacenamiento de materias primas. Preparación y elaboración de las comidas de los residentes y planificación de menús. Seguimiento del protocolo y cumplimentación de los registros de APPCC y PRL. Realización de las tareas de limpieza de la cocina, equipamientos y utensilios. Orden y limpieza de los almacenes, cámaras y congeladores.

**Empresa:** Publicación en ciego. Empresa de *facility services*.

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Ciclo formativo de Grado Superior. Al menos 1 año de experiencia. Certificado de discapacidad igual o superior al 33%. Valorable formación complementaria en manipulación de alimentos, APPCC. Castellano hablado y escrito.

**Se ofrece:** Jornada parcial. Horario los lunes y martes de 10h a 18h.

**Más información:** [Cocinero/a](#).