



Cocinero/a para catering aéreo



Funciones: Manipulación de alimentos, elaboración de platos, garantizar la preparación de los alimentos de manera adecuada y eficiente, y de acuerdo a los estándares y procedimientos establecidos para su área. Corte, pelado y troceado de frutas y verduras. Utilización de máquina corta fiambre.

Empresa: Adecco para importante empresa de catering aéreo.

Lugar de trabajo: Centro de carga aérea del aeropuerto de Barajas. Madrid.

Requisitos: FP de Grado Medio. Experiencia en puesto similar. Valorable experiencia en sector de colectividades. Disponibilidad para trabajar en turnos de mañana y tarde. Disponibilidad para realizar extras. Vehículo propio. Disponibilidad para trabajar de lunes a domingo.

Contrato y horario: De duración determinada. Jornada completa.

Más información: [Limpiador/a](#).