

Cocinero/a para catering



Funciones: Elaboración de los diversos menús para las compañías clientes. Orden y mantenimiento de la cocina. Gestión y control de las materias primas, etc.

Empresa: Importante empresa de catering aéreo. Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia previa de la menos 1 año en puesto similar en empresa de colectividades/hospitales/catering. Título de cocinero/a. Carnet de manipulación de alimentos. Se pedirán referencias.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa. Turnos rotativos de mañana y tarde.

Remuneración: 15.000 brutos / año.

Más información: [Cocinero/a](#).