



## Cocinero/a para catering



**Funciones:** Preparar y cocinar comidas (trincar, filetear, limpiar las primeras materias a utilizarse, cocinar, condimentar y presentar toda clase de alimentos) utilizando sartenes, ollas, freidoras, etc. Habitualmente tendrá que entrar en cámaras frías donde se conservan alimentos. Asegurar la correcta manipulación de los alimentos, desde la preparación de la materia prima hasta su cocción.

**Empresa:** [Fundació Futur](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia previa como cocinero/a en empresa de catering, colectividades o similar. Disponibilidad para trabajar de en turnos rotativos.

**Se ofrece:** jornada completa.

**Remuneración:** 900€ - 1.200€ bruto/mes.

**Más información:** [Cocinero/a](#).