



Cocinero/a para centro educativo



Funciones: Llevar el menú diario del comedor escolar. Pre-elaboración, cocción y conservación de alimentos y materias primas. Apoyo en la elaboración de platos fríos y calientes. Gestión de pedidos a proveedores, para su posterior recepción. Realización de los inventarios del centro. Control de los sistemas APPCC, temperaturas... Tareas de limpieza de la cocina y del comedor.

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: ESO. Se busca persona responsable, autónoma y con capacidad de autogestión. Al menos 3 años de experiencia previa demostrable en el sector de la restauración colectiva, especialmente en centros educativos. Experiencia en pedidos a proveedores. Experiencia en gestión de APPCC.

Contrato y horario: Jornada completa. De lunes a viernes de 8h a 16:30h.

Más información: [Cocinero/a](#).