

## Cocinero/a para centro sanitario (con inglés)



**Funciones:** Pre-elaboración y conservación de alimentos y materias primas. Apoyo en la elaboración de platos fríos y calientes. Elaboración básica (fondos, salsas, etc.). Elaboraciones elementales (ensaladas, potajes, sopas, guarniciones, etc.), repostería (cremas y rellenos, postres, pan...) Decoración y presentación. Colaborar con su equipo de trabajo para optimizar la eficiencia e integridad del grupo.

**Empresa:** [Aramark](#).

**Lugar de trabajo:** Sur de Tenerife.

**Requisitos:** Al menos 3 años de experiencia previa demostrable en el sector de la restauración colectiva sanitaria. Experiencia en pedidos a proveedores. Experiencia en gestión de APPCC. Se busca persona inglesa nativa, o con altos conocimientos del idioma inglés. Se ofrece incorporación inmediata y formación a cargo de la empresa.

**Más información:** [Cocinero/a](#).