Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.