



Cocinero/a para centro sanitario (con noruego, danés o sueco)



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: Las Palmas.

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 con idioma noruego, danés o sueco nativo. Se ofrece incorporación inmediata y formación a cargo de la empresa.

Más información: [Cocinero/a](#).