



Cocinero/a para centro sociosanitario



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, etc.). Decoración y presentación. Colaborar con su equipo de trabajo para optimizar la eficiencia e integridad del grupo.

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Castellón.

Requisitos: ESO. 3 años de experiencia demostrable en el sector de la restauración colectiva sanitaria. Experiencia en pedidos a proveedores. Experiencia en gestión de APPCC. Disponibilidad horaria total para trabajar por turnos.

Contrato: Jornada completa. Turnos partidos.

Más información: [Cocinero/a](#).