

Cocinero/a para colegio (gastronomía ecológica)



Funciones: Gestionar, analizar, coordinar, supervisar y dirigir la cocina manteniendo los estándares de calidad tanto en el servicio como en las instalaciones y personal a cargo.

Empresa: [Gastronomic](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP de Grado Medio. Al menos 2 años de experiencia. Se valorará expresamente experiencia en el sector y en cocinar con productos ecológicos e integrales. Familiarizado/a con productos de origen vegetal, con gran riqueza nutricional, del grupo de las frutas y verduras, los cereales, legumbres, semillas y algas.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#).