



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para comedor de empresa

Cocinero/a para comedor de empresa

Funciones: Servicio de desayunos para empleados de lunes a viernes (25-30 personas). Servicio de comidas de lunes a jueves (25-30 personas). Planificación de menús. Compra de alimentos y de limpieza / accesorios. Elaboración de menús. Recogida y limpieza de la cocina y cantina.

Empresa: Enterprise para empresa cliente (sector químico).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: ESO. Al menos 2 años de experiencia en colectividades y menús diarios. Es necesario que la persona sepa realizar pedidos a proveedores a través de internet, y organizarse con un presupuesto máximo mensual. Necesario tener el carnet de manipulación de alimentos y ropa/calzado adecuado propio. Se pedirán cartas de recomendación.

Contrato y horario: Sustitución maternidad. De lunes a jueves: de 9:00h a 18:00h horas y viernes: de 9:00h a 15:00 h.

Remuneración: 15.000€ - 18.000€ bruto/año.

Más información: [Cocinero/a](#).