

Cocinero/a para evento



Funciones: Producción de comida para servicios de catering *vip*. Puesta en marcha de instalaciones, maquinaria y aparatos. Pre-elaboración y conservación de alimentos y materias primas. Elaboración de platos fríos y calientes. Realización de todos los métodos de cocinado (asar, freír, cocer, rehogar, saltear, etc.). Montaje y decoración de platos, fuentes y otras bases para su presentación y servicio al público.

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. 3 años de experiencia previa en eventos de catering. Preferiblemente con transporte propio.

Contrato: Por obra y servicio de 10-15 días. Jornada completa. Incorporación inmediata. Formación a cargo de la empresa.

Más información: [Cocinero/a](#)