



## Cocinero/a para parque de atracciones



**Funciones:** Realizar de manera cualificada autónoma y responsable la preparación, aderezo y presentación de platos, utilizando las técnicas más idóneas. Colaborar en los pedidos y las compras, así como en la conservación de materias primas y productos de uso en la cocina o mostrador. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de *buffets*. Revisar y controlar el material de uso y menaje de la cocina, comunicando cualquier incidencia al respeto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Participar en la elaboración de los inventarios. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición...

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Experiencia y conocimiento en preparación de comida para colectivos.

**Se ofrece:** Contrato de duración determinada. Jornada completa.

**Más información:** [Cocinero/a](#).