



Cocinero/a para residencia (sustitución de verano)



Funciones: Actuar y registrar según normas del centro en materia de higiene descritas en el Manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Ejecutar el aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de mercancías. Organizar, desarrollar y verificar los procesos de pre-elaboración, elaboración y/o regeneración propios a cada materia prima hasta su distribución en comedor. Ejecutar operaciones de limpieza y del mantenimiento del orden en las instalaciones, maquinaria o utillaje. Informar de cuantas incidencias se observen para la reparación y/o mantenimiento preventivo de las instalaciones y maquinaria.

Empresa: [Grupo Amma](#).

Lugar de trabajo: Ibañeta (Navarra).

Requisitos: FP de Grado Medio o Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 1 año de experiencia en el sector. Certificado de Manipulación de Alimentos.

Contrato y horario: De duración determinada (última quincena de agosto). Jornada intensiva.

Más información: [Cocinero/a](#).