

## Cocinero/a para sustitución en residencia



**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 a su inmediato superior de cuantas incidencias observe para la reparación y/o mantenimiento preventivo de las instalaciones y maquinaria.

**Empresa:** [Grupo Amma](#) (Amma Horta).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Se valorará titulación de grado medio o superior de Técnico en Cocina, Gastronomía o equivalente. Experiencia mínima de 6 meses en un puesto de similares características. Certificado de manipulación de alimentos en vigor.

**Contrato y horario:** Temporal (sustitución de vacaciones hasta noviembre). Jornada completa.

**Más información:** [Cocinero/a](#).