



Cocinero/a



Funciones: Elaboración del menú. Cumplimiento de los estándares de calidad marcados por la empresa. Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación utilizando las técnicas más idóneas. Garantizar la conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de los menús. Colaborar en la gestión de coste e inventarios, así como en las compras. Control de *stock*. APPCC.

Empresa: [Sodexo](#).

Lugar de trabajo: Córdoba.

Requisitos: Se requiere experiencia mínima de 2 años en puesto similar. Conocimientos de cocina española e internacional. Valorable titulación en el ámbito de cocina.

Contrato y horario: De duración determinada. Horarios rotativos.

Más información: [Cocinero/a](#).