

Cocinero/a



Funciones: Trabajo en el centro de producción. Elaboración de los menús (para colegios y residencias de tercera edad principalmente). Gestión (temperaturas, registros sanitarios, pedidos, etc). Preparación de bocadillos, preparación de meriendas, envasado al vacío, abatir alimentos, etc. También necesitamos que las personas interesadas no tengan ningún inconveniente en realizar tareas de limpieza de superficie y utensilios.

Empresa: [Teno Catering](#).

Lugar de trabajo: Granollers (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Personas con gran experiencia en cocina de colectividades, a ser posible en una cocina central, trabajando con líneas caliente y fría. Con alto sentido de la responsabilidad y muy organizada. Tolerancia al trabajo bajo presión y capacidad de trabajo en equipo.

Horario: Muy importante tener disponibilidad horaria para trabajar en cualquier horario (mañana, tarde o partido) y residir en Granollers o cercanías. Posibilidad de trabajar algunos fines de semana en caso de necesidad del servicio. Formará parte de nuestra bolsa de suplentes en Barcelona y cercanías.

Remuneración: 12.000 / 18.000 € bruto/año.

Más información: [Cocinero/a](#).