



## 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 bufés. 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:** San Sebastián (Guipúzcoa).

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

**Contrato y horario:** De duración determinada. Jornada completa. Turnos rotativos.

**Más información:** [Cocinero/a](#).