



Cocinero/a



Funciones: Elaboración de menús. Elaboración de pinchos, bocadillos, ensaladas, control de mermas. Gestión de materia prima, control de calidades, de temperaturas.

Empresa: [ISS España](#).

Lugar de trabajo: Huesca.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia. Capacidad de trabajo en equipo e iniciativa.

Contrato y horario: De duración determinada. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#).