



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a colectividades

Cocinero/a colectividades

Funciones: Elaborar los menús de acuerdo a las fichas técnicas y los menús programados. Supervisar el montaje de los carros con los menús elaborados. Vigilar el estado de los alimentos. Programar, organizar y responsabilizarse del buen estado de higiene y orden de la cocina.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Bachillerato. Experiencia mínima de al menos 1 año. Experiencia en la elaboración de menús para un mínimo de 100 personas, en colegios y residencias.

Se ofrece: Contrato fijo discontinuo. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a colectividades](#).