Cocinero/a colectividades

Cocinero/a colectividades

Funciones: Elaboración del menú diario. Elaboración de lo menús adaptados para alergias e intolerancias. Recepción de materias primeras y almacenaje. Análisis de puntos críticos y control APPCC. Manipulación y conservación de alimentos.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Palma de Mallorca.
Requisitos: CF Grado Medio en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 2 años.
Se ofrece: Contrato fijo discontinuo. Jornada de 30h semanales. Incorporación inmediata.
Más información: Cocinero/a colectividades.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.