



Cocinero/a experto/a en sistemas de abatir y regenerar



Funciones: Realizar todo tipo de trabajos relacionados con la elaboración de platos y las funciones propias de cocinero/a: crear menú y participar en su elaboración, realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria. Gestionar tareas administrativas: control de albaranes, realización de costes, inventario, confección de menús, realización de pedidos a los proveedores.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP Grado Medio en hostelería y turismo. Capacidad para trabajar en equipo. Experto/a en colectividades y en sistemas de abatir y regenerar. Experiencia mínima de al menos 2 años.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Horario 8h-20h (semana larga L-X-S-D; semana corta M-J-V).

Más información: [Cocinero/a experto/a en sistemas de abatir y regenerar.](#)