

Cocinero/a para catering aéreo



Funciones: Planificar y realizar la producción diaria de comidas, de acuerdo con las normas y procedimientos de la empresa y los requerimientos del cliente. Supervisar y cumplir con los procedimientos de higiene, calidad y seguridad alimentaria en el área. Realizar el seguimiento de las incidencias reportadas por los clientes y el departamento de calidad.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Coslada (Madrid).

Requisitos: Experiencia en hoteles, restaurantes y colectividades de al menos 2 años. Muy valorable titulación en hostelería. Experiencia en trabajar con recetas programadas y gramajes exactos. Disponibilidad para trabajar en turnos rotativos. Conocimientos de ofimática.

Se ofrece: Jornada laboral de lunes a domingo y dos días de libranza consecutivos. 40 horas semanales. 3 horarios rotativos en turno mañana, tarde o noche. Comedor de empresa desayuno, merienda o canapé. Formación a cargo de la empresa.

Más información: [Cocinero/a para catering aéreo](#).