

## Cocinero/a para centro de jóvenes



**Funciones:** Planificar el menú y elaboración de los platos. Gestionar el tiempo de cocinado y preparación de los alimentos. Realizar pedido conjuntamente con el personal administrativo. Actualizar los menús. Mantener y seguir estrictas normas de salud, higiene y seguridad alimentaria.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Ciclo Formativo Grado Medio en hostelería y turismo. Formación de técnico en cocina o similar. Formación complementaria en relación al puesto a desempeñar. Carnet de manipulación de alimentos. Un año de experiencia en cocina y colectividades.

**Se ofrece:** Contrato de duración determinada. Jornada intensiva (mañanas).

**Más información:** [Limpiador/a](#).