



Cocinero/a para centro escolar



Funciones: Elaborar las partidas del menú, control de gramajes, alergias e intolerancias, control materias primas, etc. Realizar inventarios y controles de materias primas y mantener los estándares de calidad. Velar por la higiene y seguridad alimentaria de los productos. Mantener el sistema APPCC del centro. Llevar buen control y mantenimiento del uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento. Nuestros proyectos se basan en la línea del fomento de hábitos saludables por lo que es importante que la persona candidata al puesto de trabajo tenga conocimientos y motivación en este campo.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Martorell (Barcelona).

Requisitos: Formación en hostelería, pero no imprescindible. Se valorará tener experiencia demostrable en sector hostelería, colectividades, restauración o afines, en funciones similares, por lo menos 6 meses. Persona resolutiva.

Se ofrece: Contrato temporal. Jornada de 40h semanales. Horario de 08:00h a 16:00h. Incorporación inmediata.

Más información: [Cocinero/a para centro escolar](#).