Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Cocinero/a para centro hospitalario

Cocinero/a para centro hospitalario

Funciones: Preparar, cocinar y presentar platos de alta calidad según las recetas establecidas. Gestionar la preparación de los ingredientes, asegurándose de que sean frescos y de alta calidad. Colaborar con el equipo de cocina para planificar el menú y coordinar los pedidos de abastecimiento. Supervisar y controlar la calidad de los ingredientes y los platos preparados. Asegurarse de que todos los platos se presenten de manera atractiva y cumpliendo los tiempos de entrega. Registros de APPCC.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Toledo.
Requisitos: Formación preferiblemente en Hostelería: Técnico Superior en Restauración o Técnico en Cocina. Experiencia demostrable en sector hostelería, colectividades, restauración o afines. Se valora disponer de 1 – 2 años de experiencia en funciones similares. Persona resolutiva y con capacidad de comunicación. Trabajo en equipo. Autonomía. Habilidades comunicativas. Empatía.
Se ofrece: Horario de turnos rotativos. Contrato para meses de verano. Jornada completa. Incorporación inmediata.
Más información: Cocinero/a para centro hospitalario.

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