



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para cocina central

Cocinero/a para cocina central

Funciones: Manipular, preparar, conservar y presentar toda clase de alimentos según los referentes de calidad y rentabilidad económica establecidos. Aplicar las normas de seguridad e higiene exigibles en todo establecimiento alimentario.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Granollers (Barcelona).

Requisitos: CF Grado Medio. Valorable certificado o diploma profesional en cocina profesional. Experiencia mínima de al menos 4 años. Experiencia superior a 4 años como cocinero en el ámbito de colectividades alimentarias, preferentemente en cocina central. Responsable, proactivo/a, dinámico/a y capacidad trabajo equipo.

Se ofrece: Contrato indefinido. Incorporación inmediata. Jornada laboral de 3:00h. a 11:00h. (8 horas) de lunes a viernes.

Más información: [Cocinero/a para cocina central.](#)