



Cocinero/a para cocina central



Funciones: Preparar y producir la partida frío y caliente. Cumplir protocolos de calidad y conservación de productos perecederos. Asegurar los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos fijados para la partida. Mantenimiento y gestión del *stock*.

Empresa: [Gastronomía Baska](#).

Lugar de trabajo: Zaragoza.

Requisitos: Técnico Superior en Hostelería. Experiencia mínima de al menos 2 años. Experiencia como cocinero/a en restaurantes y/o en colectividades. Persona organizada, responsable y comprometida. Cocinero/a, profesional, dinámico/a, organizado/a, con capacidad de trabajo en equipo y acostumbrado a trabajar elaborando altos volúmenes de comida. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante.

Se ofrece: Jornada completa. Horario de 5:30 a 13:30 de lunes a viernes.

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