



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: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia mínima de al menos 2 años. Experiencia como cocinero/a en restaurantes de gran volumen 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 y disponer de vehículo

Se ofrece: Jornada completa. Horario de 3:00 a 11:00 de lunes a viernes.

Información y envío de curriculum: Eva Martínez (eva.martinez@catasa.es).