



Cocinero/a para colectividades

Cocinero/a para colectividades

Funciones: Elaborar diferentes tipos de dietas con especial atención a los platos de los usuarios alérgicos. Realizar los pedidos Preparar los menús. Cocinar carnes, peces, aves y legumbres según las pesas y medidas marcadas, vigilando que la comida servida vaya a la temperatura adecuada. Preparar los postres y otros productos de las comidas. Control de la trazabilidad de alimentos. Realizar los controles de seguridad alimentaria y los registros (APPCC). Limpieza del puesto de trabajo (cocina/enseres). Organizar, distribuir y coordinar el trabajo del personal de cocina.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Hospitalet de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: FP Técnico en cocina y gastronomía. Carné de manipulación de alimentos. Amplia experiencia en el sector. Disponibilidad horaria.

Se ofrece: Contrato temporal.

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