



Cocinero/a para colectividades



Funciones: Elaborar menús y participar en su elaboración. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Recepcionar la mercancía y comprobar las cantidades de albaranes. Organizar neveras, armarios. Limpiar todos los utensilios utilizados para la elaboración de las comidas (potas, bandejas, cacerolas, cazos, espumaderas, cuchillos, etc. Elaborar materia prima, preparar fondos, ensaladas, salsas y participar en la elaboración de los inventarios. Limpiar y ordenar su puesto de trabajo.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Lán cara (Lugo).

Requisitos: Experiencia mínima de al menos 2 años. Idiomas requeridos Español (nivel básico).

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa. Turnos de mañana y tarde.

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