



Cocinero/a para colectividades



Funciones: Preparar los alimentos frescos y de calidad siguiendo las recetas y estándares establecidos. Mantener altos niveles de higiene y seguridad alimentaria en todo momento. Colaborar en la planificación de menús. Gestionar eficientemente los recursos y controlar el inventario de cocina. Cumplir con los estándares de producción y tiempos de servicio.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Vigo (Pontevedra).

Requisitos: Experiencia previa como cocinero/a en el sector de colectividades o restauración. Conocimientos sólidos sobre técnicas de cocina y manipulación de alimentos. Capacidad para trabajar en equipo. Flexibilidad horaria y disponibilidad para desplazarse por la provincia de Pontevedra.

Se ofrece: Contrato indefinido a jornada completa con turnos rotativos. Posibilidad de desarrollo profesional y crecimiento dentro de la organización.

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