



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Cocinero/a para eventos

Cocinero/a para eventos

Funciones: Preparar, cocinar y presentar platos de alta calidad según las recetas establecidas. Gestionar la preparación de los ingredientes, asegurándose de que sean frescos y de alta calidad. Mantener limpio y organizado el área de trabajo, respetando las normas de higiene y sanidad. Colaborar con el equipo de cocina para planificar el menú y coordinar los pedidos de abastecimiento. Supervisar y controlar la calidad de los ingredientes y los platos preparados. Asegurarse de que todos los platos se presenten de manera atractiva y cumpliendo los tiempos de entrega. Colaborar con el personal de sala para garantizar un servicio eficiente y satisfacer las necesidades de los clientes.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Experiencia comprobada como cocinero/a en un entorno de trabajo profesional con más de 2 años de experiencia. Conocimiento profundo de técnicas culinarias y normas de higiene. Capacidad para trabajar de manera eficiente y gestionar el propio tiempo en un entorno de trabajo frenético. Creatividad y pasión por la cocina, con disposición para experimentar nuevas recetas. Capacidad de adaptarse a los cambios y demandas del entorno laboral.

Se ofrece: Jornada completa. Turnos de trabajo flexibles y en la mayoría de los casos se establece durante la semana y la noche.

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