



Cocineros/as



Funciones: Elaborar y presentar los platos de acuerdo a las directrices fijadas, fichas técnicas, dietas, gramajes, etc. Colaborar en la gestión de inventarios, planificación de pedidos, conservación de materias prima, recepción de producto, etc. Controlar las fechas de caducidad, temperatura, conservación, etc. de la materia prima. Colaborar en la planificación de menús.

Empresa: Gastronomía Baska.

Lugar de trabajo: Vizcaya (CAV) y Comunidad de Madrid.

Requisitos: FP de Grado Superior / Hostelería y Turismo. Al menos 3 años de experiencia en hostelería (valorable experiencia en centros de colectividades en general). Disponibilidad inmediata. Disponibilidad para trabajar fines de semana y festivos (con descanso 2 días a la semana). Persona organizada y responsable. Titulación manipulación de alimentos. Formación en APPCC. Persona metódica, creativa, responsable, resolutiva, pulcra, con espíritu de servicio y trabajo en equipo. Imprescindible residente CAV o Comunidad de Madrid, según puesto a cubrir.

Se ofrece: Jornada a convenir según calendarios. Contrato de duración determinada, con posibilidad de conversión a indefinido.

Información y envío de curriculum: Vizcaya: rrhh@gastronomiabaska.com / Madrid: rrhh@gastronomic.es.