

## Cocineros/as para cocina central



**Funciones:** Elaboración de menús para colegios y residencias de tercera edad principalmente. Muy importante el conocimiento de derivaciones de menú. Limpieza. Gestión (temperaturas, registros sanitarios, pedidos, etc). Preparación de bocadillos, preparación de meriendas... conocimientos sobre envasado al vacío, abatimiento.

**Empresa:** [Grup Teno](#).

**Nº de vacantes:** 3.

**Lugar de trabajo:** Granollers (Barcelona).

**Requisitos:** Personas con experiencia en cocina de colectividades, a ser posible en una cocina central, trabajando con líneas caliente y fría.

Alto sentido de la responsabilidad. organización y tolerancia al trabajo bajo presión y capacidad de trabajo en equipo. Posibilidad de trabajar algunos fines de semana en caso de necesidad del servicio. Muy importante tener disponibilidad horaria para trabajar en cualquier horario (mañana, tarde o partido) y residir en Granollers o cercanías.

**Remuneración:** 12.000€ / 18.000€ bruto/año

**Más información:** [Cocineros/as](#).