



Cocineros/as para eventos



Funciones: Garantizar la preparación y presentación de los platos. Asegurar el cumplimiento de los procedimientos. Acondicionamiento de la zona de cocina. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Colaborar en la planificación de menús y cartas.

Empresa: Adecco para importantes eventos en la Comunidad de Madrid.

Nº de vacantes: 100.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia de más de 3 años como cocinero/a, preparando menús para más de 500 comensales. Disponibilidad total durante todo el mes de septiembre. Formación en hostelería. Conocimientos de APPCC.

Contrato y horario: Contratos temporales a través de Adecco durante finales de agosto y el mes de septiembre, con posibilidad de formar parte de su bolsa de trabajo. Jornada variable.

Más información: [Cocineros/as](#).