



Cocineros/as para residencias (sust. verano)



Funciones: Pre-elaboración y conservación de alimentos y materias primas. Apoyo en la elaboración de platos fríos y calientes. Elaboración básica (fondos, salsas, etc.). Elaboraciones elementales (ensaladas, potajes, sopas, guarniciones, etc.), repostería (cremas y rellenos, postres, pan, etc.). Decoración y presentación. Colaborar con el equipo de trabajo para optimizar la eficiencia e integridad del grupo.

Empresa: [Aramark](#).

Nº de vacantes: 2.

Lugar de trabajo: Majadahonda / Las Rozas / Villalba (Madrid).

Requisitos: ESO. Al menos 3 años de experiencia previa demostrable en el sector de la restauración colectiva sanitaria. Experiencia en pedidos a proveedores. Experiencia en gestión de APPCC.

Contrato y horario: Temporal. Jornada completa. Se ofrecen dos puestos para cubrir vacaciones: un puesto de fines de semana con turno partido y un puesto de lunes a viernes también con turno partido.

Más información: [Cocinero/a](#).