

Cocineros/as para restauración escolar



Funciones: Preparación, aderezo y presentación de los platos utilizando las técnicas más idóneas. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso culinario. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a disposición. Supervisar el trabajo de su ayudante. Revisar diariamente la cámara fría y el congelador. Cumplimentación de las fichas APPCC.

Empresa: [Secoe](#).

Nº vacantes: 3.

Lugar de trabajo: Boadilla del Monte (Madrid).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. De 3 a 5 años de experiencia en el sector de la restauración (abstenerse quien no tenga, como mínimo, un año de experiencia en el sector de la restauración colectiva). Persona cualificada, autónoma y responsable.

Contrato y horario: Fijo discontinuo. Curso escolar. Horario intensivo de mañanas.

Remuneración: 18.000 € brutos / año.

Información y envío de curriculum: rrhh@secoe.es.