

## Cocineros/as



**Funciones:** Preparación del menú asignado y gestión de todo lo relacionado con la cocina. Gestión de los equipos de trabajo del centro asignado. Control, junto al equipo, de todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, sistema de autocontrol APPCC, planes de higiene y limpieza, etc.

**Empresa:** Infojobs para empresa de referencia en el sector de colectividades.

**Nº de vacantes:** 5.

**Lugar de trabajo:** Diversas ubicaciones en Asturias.

**Requisitos:** FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo.

**Contrato y horario:** Jornada completa. Experiencia mínima de 5 años en puestos similares. Persona planificada y organizada. Experiencia en gestión de equipos de trabajo. Sentido de la responsabilidad y muy proactiva. Orientación de servicio y atención al cliente. Conocimientos de control y gestión de costes.

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