



## Cocineros/as para catering aéreo



**Funciones:** Planificar y realizar la producción diaria de comidas, de acuerdo con las normas y procedimientos de la empresa y los requerimientos del cliente. Supervisar y cumplir con los procedimientos de higiene, calidad y seguridad alimentaria en el área. Realizar el seguimiento de las incidencias reportadas por los clientes y el departamento de calidad. Planificar de acuerdo con los responsables de cocina la preparación de los platos. Preparar y producir los diferentes platos del día para un volumen muy alto de comensales de acuerdo con las normas y procedimientos de la empresa y los requerimientos del cliente. Cumplir los procedimientos de higiene, calidad y seguridad alimentaria en su área de trabajo.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Coslada (Madrid).

**Requisitos:** CF Grado Superior. Experiencia de al menos un año en catering o colectividades. Disponibilidad para trabajar a turnos rotativos (mañana, tarde y noche). Capacidad para trabajar bajo presión.

**Vacantes:** 5.

**Se ofrece:** Contrato indefinido por empresa. Posibilidad real de crecimiento y desarrollo de carrera.

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