



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.](#)