Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Cocineros/as para cocina central y centro escolar

Funciones: Dirigir, planificar, organizar y coordinar las actividades a desarrollar en la cocina central. Supervisar los diferentes procesos y etapas de la cocina. Elaborar los menús. Realizar el control de alérgenos. Limpiar y ordenar su puesto de trabajo.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Barcelona.
Requisitos: ESO. Experiencia mínima de al menos 3 años. Idiomas requeridos, Catalán - nivel avanzado. Indispensable trabajar con fichas técnicas y gestión de pedidos. Responsable de equipos.
Vacantes: 2.
Se ofrece: Contrato fijo discontinuo. Jornada completa. Horario de 08.00h. a 15.30h.
Más información: Cocineros/as para cocina central y centro escolar.