

Cocineros/as y ayudantes/as de cocina en catering de aeropuerto



Funciones: Praelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias. Ejecutar y aplicar operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, velando por la seguridad e higiene de los alimentos.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP Grado Medio en hostelería y turismo. Conocimiento de APPCC. Conocimiento de nuevas tecnologías de cocina. Valorable experiencia en catering, colectividades. Experiencia en preparación de menús para gran volumen de comensales. Competencias necesarias: buen trabajo en equipo, dinámico/a, proactivo/a, orientación al cambio y capacidad para resolución de problemas. Tener el certificado de antecedentes penales en vigor.

Vacantes: 15.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa.

Más información: [Cocineros/as y ayudantes/as de cocina catering aeropuerto.](#)