



Cociner@s para hospital



Funciones: Pre-elaboración, cocción y conservación de alimentos y materias primas. Apoyo en la elaboración de platos fríos y calientes. Gestión de pedidos a proveedores, para su posterior recepción. Realización de los inventarios del centro. Control de los sistemas APPCC, tomas de temperaturas. Tareas de limpieza de la cocina y el comedor.

Empresa: [Aramark](#).

Nº de vacantes: 2.

Lugar de trabajo: Aranda de Duero (Burgos) / Castellón de la Plana.

Requisitos: Persona responsable, autónoma y con capacidad de autogestión para llevar el menú diario del hospital. Imprescindible experiencia previa demostrable en el sector de la restauración colectiva, especialmente en centros hospitalarios. Experiencia en pedidos a proveedores. Experiencia en gestión de APPCC.

Contrato y horario: Incorporación inmediata. Suplencia. Horario de lunes a domingo con descansos establecidos.

Más información: [Cociner@ hospital Aranda](#) / [Cociner@ hospital Castellón](#).