



Responsable de cocina para casa de colonias



Funciones: En dependencia del administrador de la casa, deberá cocinar y coordinar la actividad de la cocina, teniendo en cuenta los procedimientos y las normativas; organizar y desarrollar las actividades relacionadas con la puesta a punto de la cocina (equipamiento, materiales, utensilios, materia prima, productos...); y velar, bajo la coordinación del administrador de la casa, por el buen funcionamiento de las instalaciones mediante el cumplimiento efectivo de las labores en las diferentes áreas de la casa.

Empresa: [Fundació Pere Tarrés](#).

Lugar de trabajo: Avinyó (Bages, Barcelona).

Requisitos: ESO. Experiencia mínima de 2 años en cocina y coordinación de equipos. Conocimientos de gestión de cocina para colectividades. Residencia en la zona. Valorable carnet de conducir y vehículo propio. Valorable formación específica en cocina y experiencia en casas de colonias.

Contrato y horario: Fijo discontinuo. Jornada completa.

Más información: [Cocinero/a](#).