

Responsable de cuartos fríos



Funciones: Despiece, limpieza y racionamiento de carnes y pescados crudos y/o congelados. Preparación de productos de charcutería, platos fríos, ensaladas y aperitivos fríos. Lavado y preparado de verduras, de acuerdo con las pautas marcadas por la empresa. Responsabilizarse de la recepción de pedidos, orden de las cámaras en cocina, limpieza de las áreas de trabajo, etc. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos, materiales e instalaciones. Dar soporte y apoyo para el control de *stocks* y realización de pedidos. Dar apoyo, seguimiento e implantación a las demandas del jefe de cocina.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Valencia.

Requisitos: Formación reglada en hostelería. Experiencia mínima de un año en cuartos fríos. Conocimientos de cocina en frío (envasado, abatimiento, etc.). Demostrable conocimientos en APPCC y seguridad alimentaria e higiene. Se valorará experiencia en restauración colectiva. Persona con iniciativa, liderazgo y con capacidad de trabajar en equipo. Acostumbrada a trabajar en entornos de estrés.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa. Horario de 05.00h a 14.00h. Manutención incluida.

Más información: [Responsable de cuartos fríos.](#)