



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Responsable de partida (rest. escolar)

Responsable de partida (rest. escolar)

Funciones: Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Cumplimentar las hojas de registros establecidos por el departamento de calidad.

Empresa: [Ircos](#).

Lugar de trabajo: Alicante.

Requisitos: Más de 3 años de experiencia en colectividades (comedores escolares). Abstenerse ayudantes de cocina.

Contrato y horario: Tres meses. Jornada completa (8h diarias, de lunes a viernes).

Información y envío de curriculum: alicante@ircosl.com.