

Segundo/a de cocina



Funciones: Elaborar los platos programados en el menú, controlando que salgan en las condiciones adecuadas. En colaboración con el jefe de cocina, planificar la organización y control de las tareas propias de cocina, incluida la obtención de los documentos, partiendo de la aplicación informática implantada, necesarios para su correcta realización. Coordinar el trabajo del personal a cargo. Coordinarse con el responsable del almacén para el aprovisionamiento de materias primas. Gestionar y cuidar el control de la materia prima (escandallos), menaje y maquinaria a su disposición, para obtener el máximo rendimiento. Colaborar con el jefe de cocina en la planificación de los menús y en la mejora y diseño de los mismos. Colaborar en la instrucción del personal a su cargo. Supervisión de APPCC.

Empresa: [Catergest](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: FP Hostelería. Experiencia mínima de dos años como cocinero/a de colectividades. Carnet manipulador de alimentos en vigor.

Se ofrece: Contrato indefinido de 40 horas semanales en jornada intensiva de mañana de lunes a viernes.

Remuneración: Entre 24.000€ y 27.000€ bruto/año.

Más información: [Segundo/a de cocina](#).