

Segundo/a de cocina para colegio



Funciones: Apoyar al jefe de cocina en la organización, preparación y gestión de la misma. Realizar de manera cualificada y responsable la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario diferenciando intolerancias y alergias. Realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión de la partida y servicio que le sea asignado bajo la dirección del jefe de cocina. Participar en la conservación y almacenamiento de materias primas y productos de uso en la cocina. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de *buffets*. Orden y limpieza de la cocina. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Colaborar y sustituir al jefe de cocina en las tareas propias del mismo.

Empresa: [Educesa](#).

Lugar de trabajo: Sant Cugat del Vallès (Barcelona).

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Más de 5 años de experiencia en colectividades de gran volumen. Disponibilidad, implicación y trabajo en equipo. Gusto por la cocina.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Remuneración: 1.500€ - 1.800€ bruto/mes.

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