



PERSONAL DE COCINA

Funciones:

- ✓ Cocinar los productos con los estándares de calidad utilizando procedimientos operativos aprobados, mientras se mantienen las condiciones de trabajo limpias y sanitarias.
- ✓ Gestión de las cámaras y congelados (rotación, caducidades).
- ✓ Responsable de la seguridad en los alimentos.
- ✓ Elaboración de las distintas opciones de alimentos y abastecimiento de producto a pack.
- ✓ Ejecución del plan de limpieza.
- ✓ Asegurar los estándares de los procedimientos establecidos por la empresa.

Se requiere:

- Disponibilidad horaria.

Se valora:

- Estudios mínimos: ESO/Graduado Escolar
- Experiencia en el puesto.
- Idiomas.

Se ofrece:

- Contrato fijo discontinuo.
- Salario según convenio (mejorado por la empresa).
- El salario se incrementa con la realización de nocturnidad, festivos, bonus por venta de productos en promoción.
- Jornada completa.
- Formación a cargo de la empresa.