



Oferta de feina: Cuiner/a especialització indústria o 5a gamma

Referència 250

A la indústria alimentària d'APRODISCA busquem una persona que s'encarregui del procés de preparació i elaboració del menjar.

Funcions a realitzar:

- Responsable del bon funcionament de la cuina davant del responsable de la indústria.
- Elaborar i terminar els plats específics de la secció que és responsable.
- Participar en el control de l'aprovisionament, conservació i l'emmagatzematge de les mercaderies.
- Col·laborar en les comandes i conservació de les matèries primeres i productes d'us a la cuina.
- Col·laborar en la planificació de menús i produccions.
- Col·laborar en la gestió de costos i inventaris, així com en les compres.
- Control i cura de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició.
- Responsable del compliment i la gestió del pla APPCC.

El perfil que busquem ha de tenir:

- Mínim de 2 anys experiència al sector.
- Formació en Hosteleria (escola Hosteleria).
- Coneixements en APPCC, prevenció i riscos.
- Persona acostumada a treballar amb alts volums de producció.
- Coneixement ofimàtica.
- Organització i planificació.
- Neteja i ordre

- Capacitat per treballar en equip

Les condicions laborals són:

- Contractació inicial de 6 mesos, amb possible continuïtat
- Jornada completa (40 hores)
- Incorporació immediata
- Horari predominant de dilluns a divendres entre les 8 i les 17 hores.

Les persones interessades podeu omplir [el formulari](#) indicant al camp interessat/da en, la referència de l'oferta.