



NOVATERRA
CATERING & EVENTS

Somos una empresa de restauración y catering de eventos con el acento puesto en la sostenibilidad. Estamos reforzando nuestro equipo buscando a un nuevo/a compañero/a para desarrollar la función de:

COCINERO/A

Se encargará de la preparación, conservación, presentación y supervisión de recetas.

Entre sus **principales tareas** se encuentran:

- Preparación de grandes volúmenes de alimentos
- Manejo de equipos y tecnología de cocina
- Mantenimiento del inventario y control de costos
- Adaptación a las necesidades y demandas cambiantes
- Cumplimiento de las especificaciones de la organización
- Control de calidad y seguridad alimentaria
- Trabajo en equipo y coordinación
- Sostenibilidad y responsabilidad social

Formación y experiencia requerida:

- Grado medio en Hostelería y Turismo
- Más 3 años de experiencia demostrable en puestos similares

Habilidades deseables:



Actitud y proactividad



Comunicación



Conocimientos profesionales



Confianza y respeto



Adaptabilidad y flexibilidad



Trabajo en equipo

Condiciones de la oferta laboral:

Ofrecemos un proyecto estable e ilusionante y un ambiente de trabajo altamente motivador.

- **Lugar de trabajo:** cocina central en Paterna, Valencia
- **Jornada:** jornada completa
- **Horario:** horario continuo según cuadrante de turnos rotativos
- **Salario:** según convenio/a pactar según perfil.

Si reúnes el perfil y crees que éste puede ser el proyecto en el que desarrollarte profesionalmente con "sentido", puedes inscribirte en esta oferta y enviarnos una carta de motivación y tu CV a través del siguiente enlace:

[FORMULARIO INSCRIPCIÓN](#)

