

	COCINERO/A
VACANTES;	SIN DEFINIR
TAREAS A REALIZAR;	Correcta manipulación de género y materias primas Correcta elaboración y mantenimiento de la misenplace Labores propias de limpieza en cocina Conocimiento de las técnicas culinarias y métodos de conservación Mantener los diversos equipos de conservación y elaboración correctamente.
	Actitud positiva y resolutive Buena presencia
	Dos días de descanso semanal Turnos de jornada completa o partida
SECTOR/ES;	Hotelero
CONVENIO;	Convenio de Hostelería de la provincia de Cádiz
FORMACIÓN REQUERIDA;	Se valorará formación específica en el departamento de cocina Título de manipulación de alimentos
EXPERIENCIA REQUERIDA;	Experiencia previa en el puesto solicitado
RETRIBUCIÓN	Las retribuciones de estas plazas son las previstas en el Convenio Colectivo de aplicación
PLAZO RECEPCIÓN CANDIDATURAS	Plazo hasta el día 15 de enero de 2026, HASTA LAS 23.59 HORAS.
PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES;	A través de la Portal de Empleo de LA ALMORAIMA S.A.S.M.E www.laalmoraima.es El candidato debe registrarse en la BOLSA DE EMPLEO e inscribirse en la OFERTA DE EMPLEO de interés.