

COCINERO/A

Funciones:

- ✓ Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
- ✓ Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- ✓ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- ✓ Colaborar en la planificación de menús y cartas.
- ✓ Colaborar en la gestión de compras, inventarios y costes.
- ✓ Controlar y cuidar la conservación y aprovechamiento de los productos.
- ✓ Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería.
- ✓ Actuar bajo las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Se requiere:

- ✓ Estudios mínimos: FP medio de cocina y gastronomía.
- ✓ Estudios adicionales: primeros auxilios.
- ✓ Idiomas: nivel básico de inglés.
- ✓ Competencias: Preocupación por el orden y la calidad, iniciativa, flexibilidad, trabajo en equipo.
- ✓ Experiencia en el puesto.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal con posibilidad de indefinido.
- ✓ Salario según convenio.
- ✓ Jornada completa.