

AJUDANT/AJUDANTA DE CUINA

Funcions:

- ✓ Executar operacions bàsiques de abastiment, preelaboració i conservació d'aliments.
- ✓ Col·laborar en l'elaboració d'aliments i fer presentacions senzilles.
- ✓ Netejar i controlar el bon estat d'equips, maquinària i estris d'hoteleria.
- ✓ Actuar sota les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental a hoteleria.

Es requereix:

- ✓ Estudis mínims: FP mitjà en cuina i gastronomia.
- ✓ Estudis addicionals: cicle superior, primers auxilis.
- ✓ Idiomes: nivell bàsic d'anglès.
- ✓ Competències: preocupació per l'ordre i la qualitat, iniciativa, flexibilitat, treball en equip.
- ✓ Experiència en el lloc.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal o fix discontinu.
 - ✓ Salari segons conveni.
 - ✓ Jornada completa.
-