

COCINERO/COCINERA

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones:

- ✓ Preparar todo tipo de alimentos según lo asignado por el Sous Chef y el Chef.
- ✓ Completar los controles diarios de todos los productos para garantizar la frescura y los estándares de calidad.
- ✓ Ayudar en todas las áreas de la cocina para el desayuno, el almuerzo y la cena, dependiendo de su turno de trabajo.
- ✓ Garantizar que las áreas de la cocina estén limpias y ordenadas.

Se requiere:

- ✓ Entusiasta con una personalidad amable.
- ✓ Experiencia demostrable, preferiblemente en un hotel o restaurante de lujo.

Se valora:

- ✓ Titulación culinaria o formación relacionada.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio.
- ✓ Jornada completa.