

AYUDANTE DE COCINA

Funciones:

- ✓ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, pre elaboración y conservación de alimentos.
- ✓ Colaboración en la elaboración de alimentos y hacer presentaciones sencillas.
- ✓ Realizar la limpieza y control del 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: ciclo superior, primeros auxilios.
- ✓ Idiomas: nivel básico- medio de inglés y/o alemán.
- ✓ Competencias: preocupación por el orden y la calidad, iniciativa, flexibilidad, trabajo en equipo.
- ✓ Experiencia en el puesto.

Se ofrece:

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