

AUXILIAR DE COCINA

Personal que trabaja en la cocina del establecimiento y que colabora en la elaboración de los platos.

Funciones:

- ✓ Gestionar los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- ✓ Participar en el control de aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de mercancías.
- ✓ Mantener el orden y la limpieza en la zona.
- ✓ Colaborar en la preparación de bebidas, bocadillos y menús, según establece cada fórmula y/o marca.

Se requiere:

- ✓ Experiencia mínima de 12 meses demostrable en la misma categoría.
- ✓ Catalán y castellano, nivel alto o nativo.
- ✓ Carné de conducir y vehículo propio.

Se valora:

- ✓ Estudios: valorable formación relacionada con el sector de la restauración y hostelería.
- ✓ Idiomas: valorable nivel A1 o superior de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo
- ✓ Turnos rotativos y fines de semana.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería.
- ✓ Jornada completa y continua.