

PERFIL COCINA

ID: 1780819026

Enlace: <https://www.empleate.gob.es/empleo/#/oferta/oferta-en-m/cocinero-a/1780819026>

¿Te gustaría empezar tu carrera profesional en uno de los sectores más importantes de España, con más proyección y más futuro, de la mano de una empresa como Paradores? Si la respuesta es 'Sí', este es tu proyecto.

Nosotros nos comprometemos a ayudarte a mejorar tus habilidades como profesional, a aumentar tus conocimientos y a desarrollar tus competencias.

Se trata de un programa de primera experiencia profesional en las administraciones públicas financiado por la Unión Europea-Next Generation EU.

Para poder participar debes cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Tener entre 16 y 30 años
- Haber finalizado estudios relacionados con el puesto a cubrir con titulación oficial en los últimos 3 años (Bachillerato, CFGM o grados medios de FP, CFGS o grados superiores de FP, Grado universitario o Máster)

Características técnicas del puesto

- Duración inicial: 12 meses
- Retribución Anual Bruta: 16143€

Los requisitos deseables son

- Estudios relacionados con la cocina y gastronomía

Las funciones del puesto son las siguientes:

- Cocina de los platos de la oferta de restauración asegurando que su realización se ejecute de acuerdo con las recetas establecidas y la calidad y la rentabilidad de la elaboración.
- Montaje necesario para la producción de la cocina.
- Uso adecuado de las materias primas fundamentales para la elaboración de la oferta, su recepción, almacenaje, conservación, máximo aprovechamiento y calidad higiénico-alimentaria.
- Correcto uso de las instalaciones de cocina y su funcionamiento, buscando el mejor rendimiento posible de los equipos y tecnologías a disposición.
- Pedidos a proveedores, identificación de necesidades de materias primas, inventarios y seguimiento de costes

Competencias transversales deseables

- Orientación al cliente y al detalle
- Capacidad de aprendizaje
- Trabajo en equipo
- Predisposición e iniciativa