



## Cocineros/as en Disneyland Paris

### Descripción del Puesto:

Buscamos cocineros/as apasionados/as para unirse a nuestro equipo en Disneyland Paris. Si te entusiasma la gastronomía y quieres formar parte de un entorno mágico, ¡esta es tu oportunidad!

### Tareas y Funciones:

- Elaboración de menús creativos y de calidad.
- Limpieza y mantenimiento de la cocina, asegurando los estándares de higiene.
- Gestión eficiente de la materia prima y control del sistema APPCC.
- Colaboración en el trabajo en equipo para ofrecer una experiencia culinaria excepcional.

**Lugar de Trabajo:** Disneyland Paris

**Tipo de Establecimiento:** Restaurante Gastronómico o Buffet

### Requisitos:

- **Titulación:** FP en Cocina (no es obligatoria si cuentas con experiencia previa en el sector).
- **Experiencia:** Conocimientos básicos en cocina.
- **Nivel de Francés:** Básico (A2).

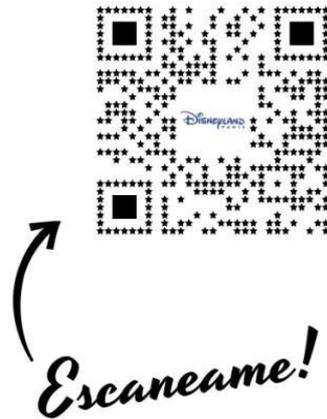
### Condiciones:

- **Horario:** 35 horas semanales.
- **Libranza:** 2 días libres por semana.
- **Remuneración:** Aproximadamente 1,820 euros brutos mensuales.
- **Tipo de Contrato:** Temporal, con una duración de 2 a 7 meses, entre marzo y octubre de 2025.
- **Alojamiento :** Posibilidad de alojamiento

¡Muchísimas más ventajas le esperan!

**Más información en este enlace: <https://urls.fr/TdJCLt>**

¡Te animamos a postularte aquí!



Candidaturas hasta el 31/01/2025 con copia de la candidatura a:  
[eures.franciasuizabeneLux@sepe.es](mailto:eures.franciasuizabeneLux@sepe.es)

## Ayudas a la movilidad EURES

