

WE ARE HIRING

PIZZERO/A

FUNCIONES PRINCIPALES:

- Elaborar diferentes tipos de masas y bases.
- Seleccionar las materias primas adecuadas para la realización de las distintas pizzas.
- Preparar y elaborar las diferentes materias primas.
- Dar forma a la pizza a partir de la proporción de masa necesaria.
- Introducir y retirar la pizza del horno controlando el tiempo y la temperatura de cocción.
- Preparar la presentación de los platos para servir.
- Mantener limpia la zona de trabajo y los utensilios.
- Limpiar e higienizar los ingredientes.

COMPETENCIAS TÉCNICAS:

- Módulo formativo de Grado Superior.
- Carné / Formación de manipulación de alimentos y alérgenos.

EXPERIENCIA PREVIA:

2 – 5 años en puesto similar.

OTROS REQUISITOS:

- Idiomas a nivel nativo: Castellano y catalán.
- Valorable Idiomas: inglés y/o francés.
- Amabilidad.
- Trabajo en equipo.
- Flexibilidad Horaria.
- Buenas habilidades sociales.