

WE ARE HIRING

COCINERO/A

FUNCIONES PRINCIPALES:

- Prepara y cocina los platos que requieren mayor cuidado: paellas, guisos, carnes y pescados.
- Manipula, prepara y conserva toda clase de alimentos crudos, semielaborados y elaborados.
- Se ocupa del aprovisionamiento de materias primas destinadas a cubrir las exigencias de la oferta gastronómica.
- Determina la calidad de las materias primas necesarias.
- Efectúa la recepción de las mercancías y comprueba su calidad y cantidad.
- Almacena las materias primas recibidas y se encarga de su perfecta conservación.
- Colabora con el chef en todas aquellas tareas que le sean requeridas.
- Vela por el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene laboral.

COMPETENCIAS TÉCNICAS:

- Módulo formativo de Grado Superior.
- Carné / Formación de manipulación de alimentos y alérgenos.
- Formación en Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

EXPERIENCIA PREVIA:

3 – 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.